PRAKTYCZNA PANI

Nr 12

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY

18 marzec 1939

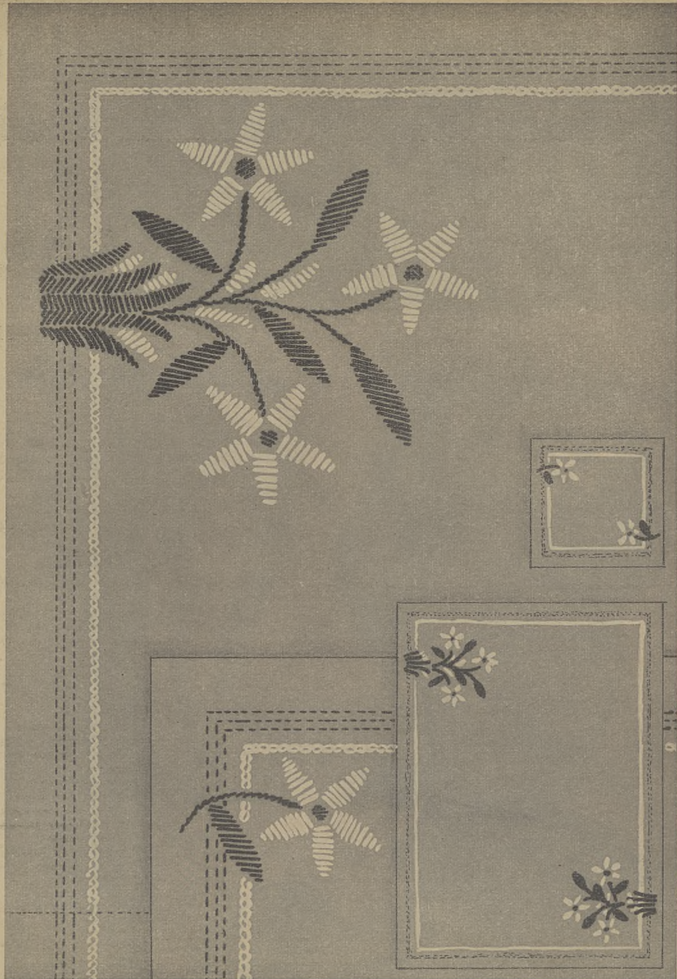
rok V

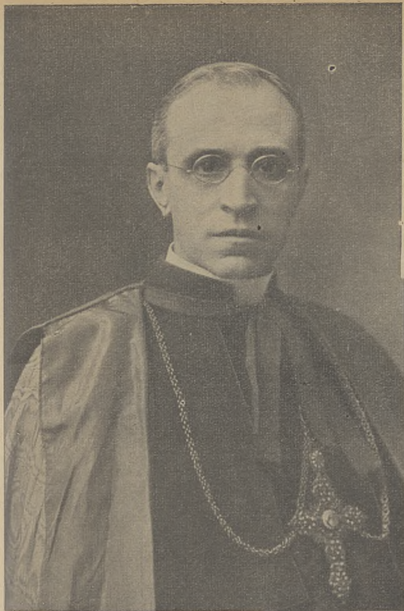


NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT

TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1.— złoty





Papież Pius XII udziela błogosławieństwa „Urbi et Orbi" („miastu i światu") zaraz po swoim obiorze.



Ojciec Święty — Pius XII

262 Namiestnik Chrystusa

„Habemus Papam".

W dniu 2 marca o godzinie 6 w. wszystkie rozgłośnie całego świata nadały nowinę, że już w pierwszym dniu konklawe jednogłośnie został wybrany na Papieża kar. Eugeniusz Pacelli; w trzecim głosowaniu otrzymał on 61 głosów. Nowy sternik łodzi Piotrowej odznacza się wybitnymi zdolnościami jako polityk i administrator, oraz wielką ascezą jako kapłan. Jako sekretarz stanu, był przez 9 lat najbliższym współpracownikiem politycznym i prawą ręką Piusa XI, jest więc najlepszym znawcą obecnych stosunków Kościoła Katolickiego w różnych państwach i był przez zmarłego Ojca Świętego przyspasabiany na Jego Następcę.

Urodzony 2 marca 1876 r. w Rzymie (dzień Jego wyboru na Papieża, przypadł w tej samej dacie), z rodziny prawniczej, w szkole już młody Eugeniusz był prymusem. Studia teologiczne kończył w Papieskim Seminarium, święcenia kapłańskie otrzymał w 1899 r. i jako młody kapłan, dzięki bystrości umysłu i wykształceniu, odznaczył się na stanowisku aplikanta w biurze Św. Kongregacji Nadzwyczajnych Spraw Kościelnych. Jako skończony prawnik i prałat ks. Pacelli współpracował z kardynałem Gasparim, ówczesnym sekretarzem stanu, przy kodyfikacji prawa kanonicznego. W 1917 Papież Benedykt XV udzielił mu sakry biskupiej w kaplicy sykstyńskiej i mianował go nuncjuszem w Monachium. Później był nuncjuszem w Berlinie, gdzie po długich pertraktacjach, za jego stara-

niem został w 1925 r. podpisany konkordat z Rzeszą Niemiecką. W 1929 otrzymał purpurę kardynalską, a w rok później został sekretrzem stanu i arcyprezbiterem bazyliki św. Piotra.

W 1934 r. ks. Pacelli występował jako legat papieski na międzynarodowym Kongresie Eucharystycznym w Buenos - Aires, w 2 lata później odbył podróż do Stanów Zjednoczonych w sprawach kościelnych i wielce się przyczynił do wzmocnienia w Ameryce stanowiska Kościoła. W 1937 r., kiedy był w Lourdes i święcił bazylikę S-tej Tereski w Lisieux, rząd francuski podejmował go z honorami, należnymi głowom koronowanym. W 1938 reprezentował Ojca Świętego na Kongresie Eucharystycznym w Budapeszcie.

W całym świecie katolickim kardynał Pacelli jest znany i wszędzie zdobył sobie wielką cześć i uznanie. Polska z serdeczną radością wita Nowego Papieża, który już tyle położył zasług i tak chwalebną rolę odegrał u boku swego wielkiego Poprzednika; jest on szczerym przyjacielem Polaków, — pierwsze Jego błogosławieństwo dla Episkopatu, władz państwa i całego narodu polskiego, udzielone zostało na ręce kar. prymasa Hlonda, nazajutrz po wyborze. Pius XII zna doskonale nasze sprawy, interesuje się naszym rozwojem ekonomicznym i pragnie naszego odrodzenia duchowego, Polska może być pewną, że stosunek Stolicy Apostolskiej do niej, będzie równie przyjacielski i ojcowski, jak za pontyfikatu Piusa XI. W dniu święta narodowego 3 maja kard. Pacelli zawsze odprawiał w kościele Św. Ludwika uroczystą Mszę Św., na intencję Polski. Nasi rodacy w Rzymie nieraz doznawali uprzejmości i gościnności od kardynała sekretarza stanu, a przed kilku dniami, przyjęty był na audiencji dyrektor biura prasy katolickiej polskiej, ks. prałat Kaczyński. Ród Pacellich ma w herbie gołąbkę, z gałązką oliwną w dziobie, oraz dewizę „Opus justitiae pax" — Pokój dziełem sprawiedliwości. Pierwsza Encyklika nowej Głowy Kościoła ,nosić będzie powyższy tytuł. Niektórzy wyprowadzają nazwę Pacellich, od słów łacińskich — „Pax - coeli" — pokój nieba i widzą w tym ziszczenie proroctwa Św. Malachiasza, który obecnemu Papieżowi nadał miano „Pasterza anielskiego".

E. P



Fotografia Marszałka Józefa Piłsudskiego zrobiona w czasie ostatniego Jego pobytu w Druskienikach.

Taka już jest natura ludzka, że wszelkie rocznice poruszają nią do głębi. Nie dlatego żeby w inne dnie człowiek zapominał o tym co mu było bliskie i drogie, ale codzienny trud zmusza do skupienia się nad chwilą bieżącą, a przezorna mądrość rozkazuje patrzeć przed siebie, na tę drogę, którą przebyć należy.

Są jednak dni i godziny, kiedy wspominać wolno, nie tylko wolno ale trzeba i należy. Osierocona córka, która w dniu ślubu lub zaręczyn nie wspomni o swojej matce czy rodzicach, nie uczuje ściśnięcia serca, że oni nie widzą jej szczęścia, jest nie tylko niedobrą córką, ale nie będzie pewnie dobrą żoną. Ta zaś, która w dniu uroczystym stara się przypomnieć sobie wskazówki i rady matki, która za nimi tęskni i jak złote ziarno wydobywa z przeszłości, ta kładzie pod swój przyszły dom zdrową i trwałą podwalinę.

Wspominając tych, którzy odeszli, składamy im nie tylko hołd i ofiarę pamięci, ale czynimy także poniekąd rachunek sumienia.

Wspomnienie staje się jakby smugą światła, którą rzucamy na czyny i zamiary nasze. Stawiamy niejako pytania, słuchamy w sercu odpowiedzi.

Jeżeli czyny były dobre, wspomnienie traci zwolna raniące ostrze, zbywa się cierpkiego żalu, przechodząc w spokojne wzruszenie.

Dzień imienin ś. p. Józefa Piłsudskiego, pierwszego Marszałka Polski, jest takim właśnie dla nas dniem, w którym poprzez mgłę żalu prześwieca światło dumy i radości.

Lata, które nas dzielą od ostatnich imienin, jakie Wielki Budowniczy Rzeczypospolitej, spędził jeszcze wśród nas, przed swoją już tak bliską śmiercią, nie zostały zmarnowane. To co się buduje, nie może oczywiście być już doskonałe i skończone, ale jeżeli mury stoją trwałe i krzepkie i dźwigają się wciąż wyżej, można z ufnością patrzeć w przyszłość i z dumą spowiadać się z przeszłości.

Dokonaliśmy w ciągu lat kilku bardzo wiele i na wewnątrz i na zewnątrz, nie mamy powodu do żalu i zawstydzenia.

A Śląsk, Marszałku? A Śląsk? Wymowa tych zdarzeń jest potężna a echo rozgłośne.

Poznaliśmy swoją siłę i swoją godność, możemy śmiało stanąć pod Belwederem z hołdem najdroższej pamięci, bo serca nasze są czyste!

Ludzkość lubi w zdarzeniach i okolicznościach szukać głębszego znaczenia i przepowiedni na przyszłość. W nazwisku nowego Papieża znajduje wróżbę pokoju niebieskiego.

Fakt, że imieniny Wodza Narodu, który odszedł, wypadają jakby równocześnie z imieninami Wodza, który prowadzi Naród w przyszłość, stanowi jak gdyby klamrę, która w sercach i umysłach zespala dziwnie dwóch ludzi. Przeszłość i teraźniejszość nie doznała rozszczepienia a serca wzruszone obejmują równocześnie dwie uroczystości, jakby symbol nieprzerwanej pracy, niezachwianej ani na chwilę jedności, nie załamanej ani na moment linii.

Więc wspominając ze czcią i miłością jednego Wodza, ze czcią również i miłością zwracamy oczy na tego, którego zostawił po sobie jako godnego siebie następcę i Przewodnika Ojczyzny.

Z książką w przyjaźni

Od życia wymaga się obecnie tempa i emocji. Od literatury krzyżówki problemów i to krzyżówki niełatwej do rozplątania, jeśli książka ma być interesująca.

Nowa powieść znakomitej polskiej pisarki Zofii Nałkowskiej p. t. „Niecierpliwi" (nakład Książnicy Atlas, Lwów—Warszawa 1939 r.) jest utworem literackim pod względem artystycznym — skończonym, a pod względem emocjonalno - psychologicznym — jedynym w swoim rodzaju.

„Niecierpliwi" — to powieść na wskroś psychologiczna. Autorka sięgnęła w niej chyba do najtajniejszych pokładów ludzkiej duszy, pokładów „nie codziennego użytku", kusząc się o ujawnienie i rozwiązanie najmroczniejszych zagadek tej duszy.

Dzieje dwojga bohaterów „Niecierpliwych", zwykłe na pozór losy dwojga zwykłych ludzi, Teodory i Jakuba, są wyciągnięte niezawodnym, mistrzowskim rysunkiem przez autorkę na skłębionym, poplątanym tle wszechbytu.

Tych dwoje ludzi, wszystko co czuje, robi i przeżywa — nie stanowi początku i końca istnienia ludzkiego samego w sobie. To raczej ogniwo z długiego łańcucha istot ludzkich, które kiedyś w jakimś stopniu złożyły się na to, aby wydać tę parę.

Wokół Teodory i Jakuba kłębi się tłum postaci, tworzących rody, z których oni wyszli. W ten sposób z kart powieści wyłania się jakby rewia umarłych, którzy na swój sposób żyją, nie przeminęli. I wiążą się z parą bohaterów, obarczając ich młode życia ciężarem wiekowego dziedzictwa.

Czas jest jak gleba — uwarstwiony pokładami pokoleń. Wieczny ruch, wieczny fluid, nieustająca wzajemna emanacja tych istnień, której granicy nie może ustalić ani kresu jej położyć nawet śmierć — czynią z „Niecierpliwych" jakąś makabryczną panoramę władztwa dziedziczności.

Książka dymi oparem psychoanalitycznego prosektorium. I ten proces zniszczenia wszelkich pierwiastków „urody życia" w ludzkim istnieniu, przeprowadzony jest przez Zofię Nałkowską z doskonałością filozoficzną dwutorowo.

Autorka z jaskrawym realizmem uzmysławia sobie wewnętrzny mechanizm organizmu ludzkiego. Plastyką anatomii posiłkuje się po mistrzowsku z precyzją zmierzającą nieodwołalnie do obrzydzenia najpiękniejszego bodaj ucieleśnienia ludzkiej postaci.

I tę samą niezawodną metodę zohydzania psychicznego oblicza człowieka podejmuje autorka w stosunku do jednego rodu, który ze wszystkimi jego genealogicznymi rozgałęzieniami analizuje i rozważa na przestrzeni szeregu pokoleń.

Szczytowym punktem tych rozważań są istnienia Teodory i Jakuba, którzy „szukają nie tego, co mają" i którzy giną w czarnym odmęcie tajemniczej a nieodwołalnej katastrofy „ich losu".

Nad „Niecierpliwymi", poza magicznym kręgiem śmierci unosi się trujący opar bezistotności ludzkiego istnienia. Ale to jest jednostronny reflektor, który, na szczęście, niczego nie udawadnia. A nie zapominajmy, że istnieją i inne reflektory, które uzasadnienie dla celowego, a nie przypadkowego bytowania ludzkości odnajdują nie tylko w hipotezach, lecz i w pewnikach — po tej i po tamtej stronie życia.



Gabriele D'Annunzio powieścią „Giovanni Episcopo" (nakład Książnica — Atlas, Lwów — Warszawa 1939 r.) tworzy w swej pracy pisarskiej zupełnie odrębną pozycję.

Książka ta była napisana przez D'Annunzia we wczesnej młodości, kiedy misternymi erotykami i brawurową śmiałością swych pierwszych powieści młody autor zdobył sobie rozgłos.

Żywiołowość temperamentu pisarskiego, a także bujność osobistych przeżyć, z których niejedno odbicie odnaleźć można w najpopularniejszych utworach: „L'Innocente" lub „Forse che si forse che no", doprowadzają D'Annunzia do chwilowego zresztą przesytu, który każe mu kierować się ku innym źródłom natchnienia.

„Giovanni Episcopo" jest to przejmująca swą prostotą i grozą cierpienia opowieść człowieka, który z miłości dla dziecka stał się zbrodniarzem. Giovanni Episcopo, człowiek cichy, słaby fizycznie i moralnie, znosi przez długie lata tyranię swego przyjaciela — despoty; potem upodlenie z miłości dla niegodnej swej żony, wreszcie najsroższą i najsłodszą udrękę z miłości dla swego synka.

W ten sposób latami w tym słabym człowieku gromadzi się olbrzymi ładunek buntu. Wybucha on z całą swą dynamiczną mocą w chwili, gdy zostaje zagrożone ukochane jego dziecko.

Cichy człowiek sam nie wie jak, staje się mordercą. Wyznania te uczynione przez zbrodniarza w długim przedśmiertnym, pozornie bezładnym monologu, są psychologicznie przeprowadzone po mistrzowsku i zniewalają głębią twórczej szczerości.

Tłumaczenie Stanisławy Honesti bardzo staranne.

*

Po obcowaniu z ludźmi z radością ucieka się do obcowania z przyrodą.

Tę radość odnaleźć można w książce Jana Rzewnickiego p. t. „Moje przygody w Tatrach" (Nakład księgarni F. Hoesicka w W-wie 1938).

Są to naprawdę kartki z pamiętnika, uciułane zbożnym doświadczeniem taternickim na przestrzeni lat szesnastu. A więc i rozpiętość doświadczenia i samo podejście do spraw tego świata i do ludzi, ulega w tym czasokresie widocznym przemianom.

Zręcznie we wspomnieniach powplatane są „uśmiechy i dreszcze", nie brak w pewnych momentach filozoficznego uśmiechu prawdziwego mędrca, zdarza się i szczery niefrasobliwy humor, a dla dopełnienia skali nastrojów są też i epizody grozy, jak lawina górska, której ofiarą wtórną, bo przy ekspedycji ratunkowej, padł przewodnik tatrzański Breuer.

Jan Rzewnicki, kreśląc swe pamiętniki, wyposażył je w dwa nieodparte uroki: 1) prawdziwe i rzetelne umiłowanie Tatr, i 2) serdeczną więź przyjacielskiej intymności, z jaką zwierza swe przeżycia czytelnikowi, pięknem gór tatrzańskich oczarowanemu przez autora.

Dobór ilustracji wraz z portretem autora, pędzla Janusza Kotarbińskiego, podnosi znakomicie artystyczną wartość książki.

Maria Ankiewiczowa

KOMPLECIK DO CZARNEJ KAWY

(Patrz str. 2-ga)

Ćwiartka serwetki większej podłużnej i ćwiartka małej kwadratowej. Obrębek ozdobiony stebnówką po nitce, przyszyty łańcuszkiem. Stebnówkę robimy przed załamaniem obręba. Na barwnym niebieskim, różowym, zielonym tle ścieg płaski biały i czarny.



ist z Warszawy

Marychno Kochana!

Świat artystyczny Warszawy korzysta jeszcze w całej pełni i, trzeba przyznać, z wielką skwapliwością z ostatnich tygodni przedwiosennych, aby przedstawić publiczności swój dorobek w dziedzinie malarstwa i grafiki. A to już właściwie ostatni czas! Tak już bowiem jest zawsze w wielkich miastach, a szczególnie w Warszawie, że poważniejsze imprezy kulturalne, wystawy, wielki repertuar teatralny, mogą liczyć na powodzenie tylko w ciągu pół roku, od października do kwietnia. Potem się zaczyna kanikuła, sezon ogórkowy, wakacje i plaża. Teraz więc mamy gorączkowy finisz artystyczny. Chociażby Instytut Propagandy Sztuki.

Ledwie zwinięto w nim wystawę sztuki brytyjskiej, a już mamy nowych, mniej egzotycznych a bardzo miłych gości: artystów ze Lwowa i warszawski „Ryt". Artystów lwowskich mamy dwudziestu kilku, ale ileż kierunków i prądów wśród nich nurtuje! Związek „Zespół" reprezentują: Wojciechowski, Krzyżanowski, Mars, Teisseyre, Sielski i Sielska. Poza „Zespołem" jest doskonały Wł. Lam (świetne „Spuszczanie wina") oraz Wodzicka i Obrębski (poetyczne i subtelne studia portretowe i pejzaże). Niezwykłe są rzeczy Strenga i wzorowany na Cézannie Radnicki. Wreszcie nadzwyczajnie, z szeroką polską fantazją maluje Matusiak ilustracje do „Pana Tadeusza". Nie mogę Ci, niestety, Marychno, przesłać w liście wszystkich barw i nastrojów wystawy lwowskich artystów. Ale poznaj chociaż ich nazwiska. Wnoszą oni w życie kulturalne dużo talentu i zapału, a tak mało o nich wiemy.

Również w Instytucie Propagandy Sztuki mamy „Ryt" — stowarzyszenie warszawskich grafików, które organizuje tę wystawę z powodu dwunastolecia swego istnienia.

Grafika jest chyba już teraz najmodniejszą gałęzią sztuki; wystarczy wspomnieć zbiorowe subskrypcje grafiki polskiej, jakie tak często od paru lat organizują nasze czasopisma („Prosto z mostu", „Tęcza" itd.). A w nowoczesnych mieszkaniach drzeworyty są najpopularniejszą ozdobą. Grafika polska rozwija się zresztą wspaniale. Świadczy o tym chociażby wystawa „Rytu". Nazwiska artystów mówią tam same za siebie.

Romantyczny, cudownie delikatny Stanisław Ostoja-Chrostowski; nastrojowo — tajemniczy Tadeusz Cieślewski (syn); rozkochana w ludziach i zwierzętach Dunin-Piotrowska; zagmatwana, egzotyczna w ujęciu Bogny Krasnodębskiej puszcza Białowieska; wdzięczne zwierzęta Goryńskiej; wspaniałe, żywiołowe ilustracje do „Boskiej Komedii" Mrożewskiego; prócz tego Sopoćko, Jurgielewicz, Tyrowicz, Manteuffel, Srzednicki. Podoski, Wajwód. Nas, Marychno, najwięcej interesują kobiety, prawda? Otóż jest na wystawie „Rytu" jedna artystka, o której wszystkie powinniśmy wiedzieć.

Nazywa się Maria Rużycka i jest po prostu nadzwyczajna. Mając lat jedenaście tak dalece uwielbiała malarstwo, że rysowała po kilka godzin dziennie. Jako uczennica gimnazjum zaczęła studia w Instytucie Sztuk Plastycznych we Lwowie. Potem Akademia Sztuk Pięknych w Krakowie (prof. Mehoffer) i Warszawie (prof. Kowarski, Skoczylas, Bartłomiejczyk). Potem młoda artystka zaczęła wędrówki artystyczne po Francji, Jugosławii, Szwajcarii, Tyrolu. Ostatnio była w Kanadzie, przywiozła stamtąd tekę prac i pełną głowę projektów, a teraz ma ponoć zamiar ustatkować się i zabrać się w swojej „malarni" w Krakowie do pracy na serio. Maria Rużycka to młody, wielki talent, z którego sztuka polska będzie mieć dużą pociechę.

Kiedy już jesteśmy tak pochłonięte sztuką, zajrzyjmy jeszcze do Zachęty, gdzie mamy piękną wystawę „Morze polskie". Temat ten staje się coraz bliższy i bardziej nęcący dla naszych artystów. I morze w ich interpretacji jest coraz piękniejsze. Zupełnie szczerze jestem zakochana w morskich wizjach subtelnej Marii Berezowskiej. Równie piękne są obrazy Grabowskiego. Nartowski wystawił przejrzyste akwarele. Jest śliczne „Wybrzeże" Stefana Filipkiewicza i rodzajowy obraz Heleny Dowkontt: „Łataczki sieci". Również w Zachęcie mamy teraz wystawę grafiki japońskiej XVIII wieku. Ale o tym już innym razem, prawda, Marychno? Nie mam już zresztą cierpliwości na opisywanie Ci grafiki subtelnych i egzotycznych Japończyków, bo muszę Ci koniecznie opisać moją ostatnią bytność w teatrzyku „Cricot".

Pamiętasz chyba moją recenzję z „Farsy o mistrzu Pathelinie"? W tym samym przemiłym przybytku młodych artystów mamy teraz „Męża i żonę" Fredry.

Sztukę tę napisał gdzieś w roku 1820 czy 1821, niespełna trzydziestoletni Aleksander Fredro, w tym okresie, kiedy to we Lwowie „Fredry chodzili na głowach i nie można było się nigdy obrócić, aby się nie natknąć na Fredrę. Trzeba się było chować przed nimi, bo i z ołtarza byliby zdjęli, a do tego jeszcze i takie wiersze pisali, że nawet starszym uszy od nich trzeszczały". Fredrowski „Mąż i żona" pochodzi z tego rozbawionego, młodzieńczego okresu. Jest to urocza, wesoła a niestety niezbyt budująca komedia autora „Zemsty" i „Ślubów panieńskich".

Utwór przez to bardzo ciekawy, że o niego właśnie wiedli i wiodą zacięty bój dwaj przysięgli fredrologowie: Boy-Żeleński i prof. Kucharski. Inscenizacja „Męża i żony" w teatrzyku „Cricot" poszła po linii poglądów Boya. Ale co jej specjalnie dodaje pikanterii literackiej, to dowcipne intermedia pióra Krakowianina, Adama Polewki, w których zabawnie skarykaturowani dwaj krytycy prowadzą ze sobą całą polemikę, stoczoną na łamach prasy. W ten sposób poznajemy nie tylko „Męża i żonę", ale i dyskusję na temat tej przemiłej sztuki. Kością niezgody pomiędzy Boyem a prof. Kucharskim jest zakończenie „Męża i żony", a raczej dwa zakończenia utworu. Żeby je jednak zrozumieć, trzeba znać treść tej komedii, zresztą nieskomplikowaną. Mamy więc czworo bohaterów: pana (Wacława), panią (Elwirę), amanta pani (Alfreda) i subretkę (Justysię). Mąż, pan Wacław, „wyleniały troszkę lew salonowy", podoba się wszystkim kobietom z wyjątkiem własnej żony z tego tylko względu, że jest jej mężem. Pani Elwira, szukając uczucia i rozrywki, z nudów i z próżności znajduje sobie kochanka Alfreda. Ale romans ten, krępujący i nudny, wymagający ciągłych listów, prawienia czułości, tajemniczych schadzek, ukrywania się, męczy szybko Alfreda. A tymczasem jest w domu, na oczach dwóch mężczyzn, urodziwa i swobodna pokojówka Justysia, uważająca, że „gdzie przysiąg trzeba, tam nikną rozkosze". Wprędce więc dwaj mężczyźni lecą za spódniczką Justysi, zaniedbują sentymentalną damę w salonie, panią Elwirę. Oczywiście kompleks flircików wychodzi na jaw i trzeba jakoś zagmatwane nieco stosunki wyjaśnić. I tu są dwa wyjścia: w pierwszej redakcji autora, uważanej za jedyną i właściwą przez sześćdziesiąt lat, wszystko kończy się „pomyślnie": Wacław wyprawia Justysię do klasztoru, a żonę przeprasza za swoje grzeszki, wzajemnie jej przewiny wybaczając; Alfred zostaje przyjacielem obojga. Jest to zakończenie w duchu całej komedii, a że jest niemoralne, cóż robić: nikt nie każe grywać „Męża i żony" na scenkach szkolnych. I Fredro był młody i mógł sobie kiedyś swobodne głupstewko napisać. Tak uważa Boy. Prof. Kucharski obstaje za drugim zakończeniem, odnalezionym w papierach pośmiertnych Fredry, gdzie wiarołomnej żony ani wesołej Justysi nie widzimy na scenie, a Wacław i Alfred rozstają się ozięble na zawsze w imię dobra Elwiry. Ja osobiście jestem za argumentacją Boya, bo zakończenie pierwsze więcej odpowiada całości utworu. „Mąż i żona" to zabawna komedyjka, na której publiczność doskonale się bawi. Niemniej zainteresowania i szczerej wesołości budzi dysputa Boya i Kucharskiego, bardzo pomysłowo napisana. Całość przedstawienia dowodzi, że Fredro staje się modny i nie traci nic ze swojej siły atrakcyjnej, a teatrzyk „Cricot" coraz bardziej ugruntowuje się w Warszawie i zdobywa sobie wdzięczną a kulturalną publiczność. Z wielkim zainteresowaniem będziemy czekać na następną premierę, prawda? Ma to być, jak niosą zakulisowe plotki, „Wyzwolenie" Wyspiańskiego, ale nie w duchu misterium narodowego (jak było zawsze grane), tylko jako artystofanesowska komedia. Ciekawe, prawda? A no, zobaczymy.

Żeby już zakończyć moje całotygodniowe ploteczki, muszę Ci jeszcze napisać o lekkiej komedyjce Romana Niewiarowicza „Kochanek to ja!" granej ostatnio w tea-

trze Nowym. Już się cieszyłam, że teatr Nowy idzie po linii swoich przeznaczeń, wystawiając oryginalny wieczór jednoaktówek (pamiętasz?), a tu znowu — masz! Taka błahostka jak „Kochanek to ja!", niby śmieszna, ale strasznie niemądra. Niegrzeczne małżeństwo, które niby bardzo się kocha, ale tak daleko zabrnęło we wzajemnych kłótniach i pretensjach, że już trudno się pogodzić. Mąż więc wpada na iście komediowy pomysł: udaje wyjazd, a tymczasem w nocy składa wizytę żonie w jej sypialni. Całe trzy akty wypełnione są następnie przekomarzaniem się małżonków na temat pogodzenia się. Mąż usiłuje wmówić w żonę, że to nie był on, ale jego przyjaciel; żona daje mężowi do zrozumienia, że w jej pokoju tej nocy spała stara masażystka Antoniowa. Oczywiście kończy się ta bzdurka pogodzeniem się niegrzecznej pary. Jedyny w tym plus, że akcja komedyjki daje Zofii Lindorffównie (w roli bohaterki) możność pokazania kilku ładnych sukienek.

Na początku (ranne śniadanie) jest w trykotowej białej pyjamie z długą bluzką o kroju sportowego trzyćwierciowego płaszczyka z klapkami i paskiem. Cztery duże kieszenie mają dokoła granatową lamówkę. Potem piękna pani się przebiera w jasno zieloną sukienkę o szerokiej fałdowanej spódniczce, bardzo krótkiej i małym kołnierzyku. W drugim akcie pani Zofia wraca po południu z kawiarni. Ma na sobie szafirową króciutką szyfonową sukienkę na takim samym spodzie, biały płaszczyk, biały kapelusz, białe pantofelki i w klapie płaszczyka ogromny kwiat szafirowo-czerwony. Następnie przebiera się do teatru i na dancing. Wkłada czarną długą suknię o niezmiernie szerokiej spódniczce, naszywanej kilku poprzecznymi białymi paskami. Podobna lamówka opasuje skromniutki dekolcik i tworzy es-flores z przodu. We włosach biały kwiat, a w ręku mała, mieniąca się wszystkimi kolorami torebka. W akcie trzecim, bodaj że ta sama szafirowa sukienka, bo mi się już wszystko poplątało!

Do sztuczki tej dał ładne dekoracje Andrzej Pronaszko, choć nie wyobrażam sobie podobnego wnętrza w codziennym życiu. Pokój mieszkalny ma pośrodku dużą kolumnę, a ściana, która go oddziela od gabinetu jest wielkim oknem z matowego szkła, zastawionym wspaniałymi kaktusami. Ale na scenie ładnie to wyglądało.

A teraz do widzenia, Marychno, do przyszłego tygodnia.

Twoja Lala

K. Legotke

ZAGUBIONE DZIECINSTWO

Powieść

Ewa podchodzi do okna i przytula policzek do chłodnej szyby. Drzwi na dole otwierają się z trzaskiem. Jaśka—Barnaśka światło wynosi. Aba szczeka grubym, radosnym basem. Na dole w miękkiej, szeleszczącej nocy, w dygoczącym świetle lampy, którą ta Jaśka—Barnaśka w niezdarnych rękach utrzymać nie może, miga jak krótki jasny błysk — twarz Bożydara. Ewa prędko, pośpiesznie zdmuchnęła świecę.

Bardzo dobrze się stało, że nie pojechała do Izbicy. Bo jakżeż tak — spotkać się w szumie ruszającego pociągu, w rozgwarze stacji, gdzie izbickie żydziaki z piskiem noszą i przenoszą swe tobołki i koszyki, w hałasie ogólnych powitań, wobec pani dziedziczki i skaczącej jak niecierpliwy pajacyk Elisi? Musieli się spotkać — w ogrodzie i w słońcu. Ewa mu wyszła naprzeciw. Jakżeż mogła myśleć, że odnajdzie twarz — twarz Bożydara — wśród przechodniów na ulicy Szpitalnej czy Brackiej. Powinna była wiedzieć, że go tam nie ma. Mundur? Stanął przed nią w szerokich drelichowych spodniach, w butach z cholewami, w rozpiętej na piersiach jasnej koszuli. To był na pewno Bożydar. Poznała go po oczach mocnych i ostrych jak stal, po uśmiechu, po włosach. Spłoszyła się. Nie mogła podejść, wyciągnąć ręki, oczami w oczy spojrzeć i powiedzieć:

— Klara czeka.

To nie Klara, to ona czekała i szukała twarzy Bożydara, aż odnalazła ją wreszcie — sama dla siebie.

Cicho, cichutko Ewa kołysze w drżących rękach swą pierwszą miłość. Wolno, wolniutko upija się kropla po kropli swą pierwszą miłością. Ostrożnie, ostrożnie trzeba ją chronić przed złym okiem obcych, natrętnych ludzi. Szumi serce i szumi głowa, a ciało jeszcze śpi. Usta są chłodne i dziewczęce. Usta nie wiedzą nic o pocałunkach, tętniącej krwi, tęsknotach nigdy niesytych. Ewa przerzuca pośpiesznie i ukradkiem rozrzucone na stołach i stoliczkach książki pani dziedziczki. Miłość z książek jest rozhukana, zagubiona w ciemności wśród nocy bezgwiezdnych i parnych, pełna dzikich, szaleńczych pożądań, ociekająca krwią. Miłość z książek ma nieprzytomne oczy i włosy rozrzucone na wichrze. Miłość z książek gnie się, łamie, pod nogi rzuca, chodzi przez światy i przez piekła, upakarza i kusi, przebacza i bije po twarzy, wlecze za włosy przez błoto, odtrąca i smaga.

Nie, nie. Ewa odsuwa na bok książki. Jej miłość jest cicha i błękitna. Jej miłość jest jak chłodna, wieczorna rosa na złotopłatkich daliach, jak papierowy bladziutki księżyc, jak miękkie tony strausowskiego walca.

Pani dziedziczka gra na pianinie.

Dobrze jest chodzić ogrodową aleją, szpalerem uśpionych kwiatów. Rosa pada na rzęsy i na usta. Maciejka pachnie da-

lekim, bladoliliowym nierzeczywistym marzeniem — o szczęściu.

Bogdan—Bożydar snuje się tuż—tuż, bliski a odgrodzony mrokiem, zapachem kwiatów, tonami straussowskiego walca.

Niech nie mówi nic. Niech nie mówi nic. Mógłby zawstydzić, mógłby niebacznym słowem obnażyć to, co Ewa kryje tajemnie w powiek przymknieniu. Nie trzeba słów, słowa są niepotrzebne.

— A jeśli, a jeśli — myśli Ewa — Maria i Tomasz taksamo kiedyś... a jeśli, a jeśli ona — mała, egoistyczna, zacięta stanęła między nimi to...

— Pan nie wie —mówi Ewa niskim. cudzym, nasiąkłym wilgocią głosem — ja jestem zła dziewczyna. Popełniłam kiedyś nieświadomie straszną rzecz.

Bogdan—Bożydar śmieje się. Umie tak niespodzianie rozbłysnąć szczerym, chłopięcym śmiechem, który zaraża swą beztroskością. Ale Ewa pozostaje poważna.

— Co pani mogła popełnić? Kradła pani, ha, ha, ha! a może zabiła pani człowieka?

— Tak, może zabiłam człowieka — szepcze Ewa.

Samotna pani dziedziczka gra na pianinie. Już nie straussowskiego walca. Tony wypadają w ogród mocne, rozgłośne, rozszlochane, kryją się pod drzewami, w ciemnych cieniach niziutko tuż przy ziemi, zawodzą w kątach pod parkanem, przy furcie, za bramą.

Elisia szepcze sennym dziecięcym szczebiotem.

— Mamusia jest wróżka jasnowidka i wie, że jak ojciec jest w Lublinie...

W nowoczesnym saloniku samotna pani dziedziczka w tył odrzuca hardą głowę o chłopięco przystrzyżonych włosach, oczy przymyka, składa na klawiaturze ostatnim akordem białe, porzucone ręce. Ręce dawnej Marii z nad wielkiego, zawalonego papierami biurka Andrzeja, ręce dawnej Marii na próżno czekającej na miłość. Pani dziedziczka podchodzi do okna.

— Bogdan, jesteś? czy Paweł jeszcze nie wrócił?

Głos tnie ostro, na dwoje cienie wieczoru.

— Nie. Pewnie już dziś nie przyjedzie.

— No, tak, z tą młockarnią nie może tak prędko łap—cap w jeden dzień załatwić — tłumaczy sama sobie pani dziedziczka. Nisko, niziutko pochyla hardą, chłopięcą głowę i odchodzi w głąb pokojów niby ta sama energiczna, baczna, sprężysta a jakby nagle zupełnie odmieniona.

* * *

Świat się dokoła kręci. Świat się kręci dokoła. Nie ma żadnej rzeczy, która byłaby na swoim miejscu. Kto to myślał, że sprawa miłości Klary i Bożydara jest prosta? czy kiedykolwiek sprawa jakiejkolwiek miłości może być prosta? kto to mówił, że Ewa tam — na dole na pokojach doskonale „potrafi się znaleźć", kto nie chciał przejeżdżać umieszczony wysoko na jednym, równym siedzeniu z panią dziedziczką wobec chłopskich, przykucniętych chałupek?

Świat się dokoła kręci. Każdy świt przedzierający się przez mrok nocy jest odmieniony. Każdy świt wstaje w pomieszanych barwach, każdy dzień łamie się na części, każda noc zapada w ciemność nagła i niepokojąca, że się już nigdy z mroku nie wyłoni. Każda noc jest długa i pełna po brzegi, aż po zaróżowiony wschód słońca. Bo doczekać dnia to znaczy ciągle co dzień, na nowo doczekać Bożydara. Że nie ma na imię Bożydar? To przecież wszystko jedno jeśli był poznanym od pierwszej chwili, od pierwszego błyśnięcia w mroku szeleszczącej nocy. Bogdan—Bożydar. Bogdan. Dany od Boga. Bożydar. Więc frasobliwy, ślepy Chrystus na rozdrożu oczy otworzył i może dawać — więc jest Wszechmogącym?

Świat się dokoła kręci. Kiwa się białym obrusem nakryty stół w mrocznej, maszowskiej jadalni o kaplicznych, półokrągłych wnękach okien. Trzeba by wszystkie kwiaty w wazonach na stole usunąć, żeby nawet na chwilę nie przysłaniały twarzy Bożydara, kiedy tak siedzi nawprost rozgrodzony białym obrusem. Ani ręce, ani nogi, ani głowa nie są na swoim miejscu. Kto mówił, że Ewa doskonale potrafi się znaleźć. Nic nie potrafi. Już nic nie potrafi. Wszystko przeszkadza: i spojrzenie bacznych oczu pani dziedziczki, i szczebiot wiecznie niespokojnie rozgadanej Elisi, i ciche stąpania za plecami podającej półmiski Agnieszki, i puste krzesło maszowskiego dziedzica, i kwiaty na stole i noże i widelce. Kto to? To Andrzej umiał tak sprawnie, niestrudzenie jeść, kroić pieczeń w wąskie długie paski, nakładać jarzyny, manewrować nerwowymi rękami, bo nie przeszkadzała mu żadna miłość.

Ewa musi sucho i rzeczowo opowiadać o elisinych postępach w nauce. Ewa musi grzecznie i układnie słuchać o tej młockarni, której na łap-cap nie można kupić w Lublinie i o tym, że jednak pan dziedzic na pewno już dzisiaj wieczornym pociągiem przyjedzie do Izbicy, więc konie muszą być wysłane. Przy okazji Marcin załatwi to i owo w mieście. Listy, listy, może są jakieś listy do wysłania, to od razu na pocztę... A właściwie dlaczego ma jechać Marcin? Nikt o tym nie wie, nikt tego nie mówił, że Ewa nie może jeździć przez wieś wysoko umieszczona na dworskim siedzeniu. Ależ naturalnie Ewa bardzo chętnie pojedzie razem z panem Bogdanem i z Elisią. Pani dziedziczka nie. Pani dziedziczka zostanie w domu. Pani dziedziczka musi sobie zaoszczędzić czekania na nadejście pociągu na stacji w tłumie brudnych, szwargocących, izbickich żydziaków. I niespokojnego szukania oczami. I niskiego pochylenia hardej, chłopięcej głowy, kiedy dalekobieżny, lwowski pociąg parskając i sycząc ruszy dalej, a nie przywiezie nikogo. To znaczy przywiezie kilku zmiętych, zmęczonych podróżnych, kilka bab z tobołkami i bańkami od mleka, kilku pejsatych, w wyświechtanych chałatach, brodatych kupców, którym szeroko po peronie rozsypią się wiklinowe kosze od owoców. Tylko, że Pawła, maszowskiego dziedzica nie będzie. Więc po cóż pani dziedziczka ma jeździć?

Zostanie sobie w pustym dworze i będzie grać straussowskie walce. Żeby utulić smętny mrok letniego wieczoru i swoją hardą chłopięcą głowę. A jednak konie muszą być wysłane, bo może, może.

Dzień się łamie na części. Dzień wolno, zbyt wolno skapuje złotem z rozkwitłych dalii. Słońce jest ciągle wysokie i niestrudzone i nie chce się przechylić ku zachodnim sinym chmurom, które ciężko pokładły się za drzewami maszowskiego ogrodu wielkie i z daleka, zza drzew, grożące deszczem. A jeżeli będzie deszcz? Jeżeli to nie słońce, a chmury pospieszą naprzeciw i zaleją niebo i rozprzestrzenią się na nim od krańca do krańca, aby przemienić się w wielkie gorzkie łzy deszczowych kropli. Co wtedy? Marcin nie zajedzie wesoło wokół gazonu, nie klaśnie, nie strzeli głośno aż pod wierzchołek topoli gibkim biczyskiem, nasunie kaptur na oczy i ciszkiem ruszy przez maszowską wieś.

Dalie cichutko szepczą o deszczu. Nieustannie o deszczu brzęczą rozsiane w powietrzu drobne, natrętne, a ledwo widoczne muszki.

Nie, nie. Ewa włoży dziś jasną, wzorzystymi kwiatami spływającą z ramion suknię, tę właśnie jedyną, nową, świąteczną, której jeszcze nie miała na sobie, która nieświadoma przeznaczeń wisiała na ramiączku po wierzchu otulona w białe prześcieradło. A włosy? Nie trzeba zaplatać, tylko miękko i nisko zwinąć w węzeł nad karkiem. Jak dobrze, że same faliście i połyskliwie układają się na skroniach, a te niektóre co były dawniej grzywką wysuwają się zza uszu zwinięte i puszyste. Czyż trzeba się wstydzić, że się patrzy w lustro w swoją twarz oczami Bożydara.

Dzisiaj jest wielki i ważny dzień. Dzień, który jakoś nie chce przechylić się ku wie-

Czem myć głowę?

Mylne jest mniemanie, jakoby częste mycie głowy było szkodliwe. Każda część skóry ciała wymaga elementarnej higieny, przy pomocy znośnie gorącej wody i środka odpowiadającego danej właściwości skóry, tym bardziej skóra głowy, odznaczająca się obfitą wydzieliną tłuszczu i potu. Ponieważ łupież i inne postacie łojotokowe nasilają się pod wpływem zwyczajnego mydła, żółtka i innych „domowych środków", dlatego posługiwać się powinno jednym z Shampoonów Dra Lustra (do jasnych lub ciemnych włosów oraz rumiankowy), nie zawierających śladu mydła. Minimum częstości mycia głowy — raz na tydzień.

czorowi. Miłość cichutka i błękitna na palcach chodzi po ścieżkach ogrodu, a wieczorem przykucnie na stopniach powozu i rękami przysłoni elisine trochę skośne oczy małego pajaca, aby tak pozostać sam na sam z Ewą i Bogdanem—Bożydarem.

Nie wolno głośno i otwarcie wobec pani dziedziczki i sinych chmur na zachodzie cieszyć się nadchodzącą chwilą, bo może się coś na złość i na przekór odmienić. Trzeba przed samą sobą udać, że to nic, że się niczego nie czeka.

Ewa z Elisią zbierają maliny. Niektóre są tak nagrzane słońcem, czerwone i nabrzmiałe, że pękają pod palcami i spływają w muszlę dłoni słodkimi, lepkimi ścieżkami. Nie, nie. Usta nie mogą tak nabrzmiewać i tryskać malinową krwią. Usta powinny się kłaść na ustach miękko i delikatnie jak słońce na płatkach kwiatów, całować oczy jak rosa, która pada wieczorem na senne rzęsy, kołysać włosy pieszczotą jak cichutki, nieśmiały wiatr liście.

Cicho, cicho — ciało jeszcze śpi.

— Więc najpierw kupi się cukier, dużo cukru do konfitur — szczebiocze Elisia — a potem nowy zeszyt do rachunków, a potem wstąpimy do „Nadwieprzanki" na lody.

Tak, tak, na lody też można wstąpić.

— A jeszcze na pocztę — przypomina sobie Elisia.

Kręci się to tu, to tam w kusej sukience z twarzą umazaną aż po trójkątne brewki malinowym sokiem. Jaśka—Barnaśka ciężko przykuca pod krzakami. Świecą spod spódnicy czerwone, przysiadnięte, jędrne łydki niezdarnej dziewczyny. Mocnymi kolanami mocno ściska gliniany dzbanek wetknięty we wkląśnięcie niebieskiego fartucha. Pełne piersi szeroko i nisko rozpychają perkalową bluzkę, a usta połyskują świeżą, lepką czerwienią łakomych warg. Oczy też są łakome. Oczy łakomie wodzą się za Bogdanem—Bożydarem kiedy tak idzie aleją między jabłoniami, przypadają do jego twarzy zwartej i smagłej stokroć ciemniejszej od złota rozburzonych włosów, chwytają go za ręce i kładą mu się pod nogi. Łakome a pokorne, łagodne a zaczepne oczy Jaśki—Barnaśki.

(D. c. n.)

O tym i Owym

MARIONETKA, KTÓRA PALI PAPIEROSY

Jeden z włoskich teatrów marionetek może się poszczycić kukiełką, która pali papierosy. Jest to elegancki młodzieniec ubrany we frak, który w pewnym momencie przedstawienia wyciąga papierosa i zapalniczkę, pociera ją, gdy ukaże się płomień, przykłada papierosa, następnie zaciąga się i wypuszcza z ust kłęby dymu. Operowanie tą tak skomplikowaną marionetką wymaga wiele umiejętności i precyzji, gdyż jest ona poruszana ogromną ilością sznurków. To też aż dwie osoby pracują w czasie przedstawienia, aby palącego gentlemana uruchomić. Można sobie wyobrazić jak bardzo ich ruchy muszą być skoordynowane, żeby wszystko razem wypadło naturalnie.

SĘDZIWA TANCERKA

Na scenach Nowego Jorku występuje tancerka Edna Wallace Hopper, która liczy sobie ni mniej ni więcej ale okrągłe 75 lat. Miss Hopper jako znana gwiazda tańczy już 32 lata, i zdumiewa lekarzy stanem swego zdrowia, którego pozazdrościć jej może niejeden podlotek. Dotychczas prócz występów ćwiczy po dwie godziny dziennie, wstaje o 7 godz. rano, wygląda zupełnie młodo, ma świetną figurę. Wobec tej fenomenalnej Amerykanki, francuska gwiazda Mistinguett, o której latach również krążą legendy, nikomu już nie zdoła zaimponować. Oczywiście jeśli metryka Edny Wallace Hopper jest zgodna z prawdą, ale istnienie kobiety, która świadomie dodawałaby sobie lat, to już też byłby ewenement.

BIURO PRZYPOMNIEŃ

Człowiek pracujący rzadko kiedy pamięta o datach różnych rodzinnych uroczystości i zwykle ma z tego powodu przykrości. Zwłaszcza panowie odznaczają się przysłowiowym roztargnieniem, jeśli chodzi o rocznice ślubów, urodziny czy imieniny żony itp. Otóż aby ułatwić życie wszystkim zapracowanym, roztargnionym i mającym głowę zajętą ważniejszymi sprawami, trzech młodych ludzi z Chicago założyło specjalne biuro przypomnień. Raz tylko wystarczy się do nich pofatygować i wyliczyć im wszystkie daty, o których musi się pamiętać i już człowiek ma spokój, bo we właściwym czasie telefonicznie bądź listownie przypomną mu o wszelkich uroczystościach. Przy tym opłata za tę przysługę wcale nie jest wygórowana, ponieważ wynosi tylko 1 dolara i 50 centów rocznie. Ponieważ biuro przypomnień prosperuje doskonale, należy przypuszczać, że wiele osób korzysta z jego usług.

ULUBIONE ZAJĘCIA SŁYNNYCH LUDZI

Słynni ludzie, w chwilach wolnych od codziennej pracy, lubią oddawać się przeróżnym zajęciom, które traktują jako wypoczynek i rozrywkę. Tak więc król angielski Jerzy VI robi zdjęcia filmowe swym małym aparatem, Einstein, twórca teorii względności, oddaje się grze na skrzypcach, prezydent Roosvelt kolekcjonuje z zapałem marki pocztowe, a znany aktor amerykański Jean Hersholt zbiera specjalne wydawnictwa książek, głównie powieści kowbojskich. Jego biblioteka ma już obecnie wartość 100.000 dolarów. W ogóle kolekcjonowanie jest manią, której podlega wiele słynnych, no i zwykle bogatych osobistości. Z oryginalniejszych zbiorów znanych ludzi warto wspomnieć o kolekcji modeli wozów straży ogniowej począwszy od 1812 r., hodowli zwierząt albinosów, w której między innymi jest sarna, lis, skunks i żółw, oraz żołnierzach ołowianych wszystkich państw.

W zwierciadle mody

WIOSENNE POMYSŁY

Skończyła się zima i wszelki sportowy ekwipunek narciarski w roku bieżącym chyba już nieodwołalnie skazany jest na spokojne przebywanie w szafie. Trzeba go przechowywać starannie, po uprzednim upraniu i naprawieniu. Bo z chwilą ocieplenia się, groźne mole zaczną jak zwykle swoją destrukcyjną robotę.

Ale jest jeszcze jeden sposób na to, ażeby część ekwipunku zużytkować na wiosnę. Trzeba go po prostu nosić.

Nosić odpowiednio przystosowany tak, żeby zastąpił potrzebną garderobę. Połączy się wtedy przyjemne z praktycznym.

Przypuśćmy, że pani sprawiła sobie wiatrówkę jasną lub kolorową. Co z nią zrobić? Nosić do sportów wodnych (do kajaka, na żagiel, lub wiosła) albo wkładać do spódnicy — spodni na dalekie piesze wycieczki w góry lub do jazdy na rowerze.

Trykotowy golf z kołnierzykiem ciasno opinającym szyję, przyda się na chłodne, letnie dnie, nad morze, do długich męskich spodni. Zwłaszcza bardzo ładnie będzie wyglądał granatowy przy spodniach popielatych.

Pullowerek barwny, z krótkimi rękawami przyda się do wełnianej spódniczki, do której można włożyć żakiecik nie tylko w odrębnym kolorze ale nawet z zupełnie innego gatunku wełny.

Jeżeli pani miała do nart kamizelkę z zamszu lub grubej wełny z odrębnymi rękawami, to przyda się ona również do sportowej spódniczki. W chłodne dnie na daleki spacer lub wycieczkę, będzie bardzo wygodna pod żakiecik w odrębnym kolorze.

Ta moda żakiecików, noszonych do spódniczek w zupełnie różnym kolorze, pozwala na noszenie kurtek narciarskich jeszcze w sezonie wiosennym.

Np. w chłodne dnie nad morzem, kiedy wiatr przenika na wskroś, jakżeż miła będzie narciarska kurtka, zapięta pod szyję (którą się jeszcze owinie szalikiem), włożona do ciepłej spódniczki w kratę.

To samo zastosowanie będzie miała kurteczka i w górach i na wsi w chłodne i wietrzne dnie wiosenne. A może nawet i letnie.

Bardzo barwne kurtki narciarskie i białe, tak modne w ubiegłym sezonie, można będzie nosić do wełnianych sukien jednolitych. Zwłaszcza będą ładnie wyglądały przy kloszujących spódniczkach, jeżeli pani nie zawaha się nosić kurteczki rozpiętej.

Te zasadnicze pomysły, rzucane tu, może każda z pań uzupełnić własnymi. Jednego tylko nie da się zużytkować: to spodni narciarskich, bez względu na ich fason!

Trzeba je tym bardziej starannie oporządzić, wywietrzyć i przechować przez lato.

A skoro już dziś uderzyłyśmy w ton praktyczny, nie od rzeczy będzie zastanowić się nad wełnianymi sukienkami. Bo one też przy modzie odrębnych żakiecików dadzą się bardzo praktycznie wykorzystać.

Przypuśćmy, że pani ma suknię z wełny ciemnoszafirowej z małą kamizeleczką. Można do niej dorobić żakiecik w tym samym odcieniu, trochę ciemniejszy. Można też mieć do niej drugi jasnopopielaty. A rezultat?

Jedna suknia, dwa żakieciki, czyli dwa odrębne komplety.

Zasięg powiększy się, o ile pani ma np. suknię z jasnopopielatej wełny, do której można będzie nosić ten sam szary żakiecik.

Na lato może sobie pani do tej sukni z lekkiej wełny dorobić żakiecik z grubego różowego jedwabiu. I znów bilans? 2 suknie i 3 żakieciki, to razem aż 6 różnorodnych kombinacyj. Prawda?

Doroczny Zjazd Delegatek Związku Pań Domu

Doroczny Zjazd Delegatek Związku Pań Domu odbędzie się w Kaliszu w dniach 14, 15 i 16 marca z udziałem oficjalnych delegatek wszystkich Oddziałów i członkiń specjalnie interesujących się zagadnieniami poruszanymi na Zjeździe.

W roku bieżącym Zjazd odbędzie się pod hasłem przysposobienia kobiet do obrony kraju.

Program Zjazdu obejmuje formalne obrady delegatek, referaty: „Rola pani domu w przygotowaniu do obrony państwa" — p. Maria Zaborowska, przewodnicząca Komitetu Społecznego Przysposobienia Kobiet do Obrony Kraju; „Aprowizacja ludności podczas wojny" — dr med. Aleksander Szczygieł, kierownik oddziału biochemii Państw. Instytutu Higieny; oraz zwiedzanie: wycieczki do Gołuchowa i Liskowa.

Uroczyste otwarcie Zjazdu odbędzie się w dniu 14 marca o godz. 11 w Sali Rady Miejskiej miasta Kalisza, plac 11 listopada.

Wiadomości o Zjeździe i karty uczestnictwa można nabywać w Zarządzie Głównym Związku Pań Domu Warszawa, Nowy Świat 9 i w Oddziale Kaliskim, Al. Aleksandry Piłsudskiej Nr 10.

Zarząd Główny Związku Pań Domu

Ostateczne rozstrzygnięcie

„Akcji Premiowej" dla Prenumeratorek rocznych

za m-c luty 1939 r.

5 specjalnych cennych premij

otrzymują Panie:

FUTRO WIOSENNE z kretów holenderskich p. Kwapińska Zofia, Milanówek, ul. Chrzanowska 5.

PATEFON — m. „Orpheon" — p. Barańska Janina, Dąbrowa Górnicza, ul. Wolska 18.

ZŁOTY ZEGAREK — p. Baranowska Bronisława, Brześć n/Bugiem, Dom kol. 46.

KOMPLET SZTUĆCÓW PLATEROWANYCH NA 6 OSÓB — p. Żarnochowa Czesława, Grudziądz ul. Groblowa 11.

APARAT FOTOGRAFICZNY — p. Dujanowiczowa Kazimiera, Tarnów, ul. Starowolskiego 4 m. 2.

(Wpłaty za okres od 23.II do 28.II. 39).

BONY PO 20 ZŁ. DO B-ci JABŁKOWSKICH

otrzymują pp.:

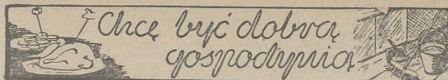
Rakowska Jadwiga, Warszawa; Adamska Filipina, Warszawa; Gadomska Zofia, Lwów; Przedpełska Zenobia, Łódź; Ziemska Helena, Warszawa; Grabowska Irena, Poznań; Siemiątkowska Alina, Wilno; Wirecka Romana, Katowice; Zborowska Henryka, Warszawa; Szczepska Leokadia, Łódź; Pleszczyńska Anna, Toruń; Grzegorzewska Michalina, Lwów; Szadkowska Teofila, Kraków; Paradowska Amelia, Warszawa; Openchowska Władysława, Piaski; Mierzejewska Apolonia, Grabów; Stokowska Janina, Gdynia; Błażejewska Cecylia, Janów; Kownacka Maria, Warszawa; Lipińska Walentyna, Lwów; Kawecka Aurelia, Lublin; Gostomska Janina, Warszawa.

BEZPŁATNE PRENUMERATY

przyznano P. P.:

Czapanowska Eugenia, Tuchola; Przedpełska Irena, Gdańsk; Bełza Karolina, Bydgoszcz; Sicińska, Grodzisk Wlkp.; Jurjewicz Stanisława, Chodaków; Dudkówna Aleksandra, Kraków; Kretowiczowa Jadwiga, Zgierz; Własczukowa Janina, Siedlce; Kuczyńska Irena, Skarżysko Kam.; Kleszczyńska Maria, Lwów; Wachniewska Maria, Chorzów; Besser Lidia, Pińsk; Kurczyńska Halina, Wilno; Kabzińska Walentyna, Zawiercie; Pogorzelskiego I. Apteka, Częstochowa; Grabska Maria, Brzezinka; Żółcińska Janina, Ostrowiec Świętokrz.; Biemaszowa Kazimiera, Buczacz; Tyczyńska Maria, Jastrzębowo k/Tarnop.; Kleszczewska Katarzyna, Kosów Lacki; Kostrzewa Kornelia, Grójec; Gerstensarg Anna, Warszawa; Piotropawłowska Jadwiga, Radom; Lewandowiczowa Wanda, Radom; Olszewska Zofia, Środa; Wieczorek Wacław, Zgierz; Podleśna Eleonora, Cieszyn Zach.; Sadownikówna Eugenia, Nowogródek; Dębska Ada, Częstochowa; Puciłowska Leokadia, Białystok; Fałkiewiczówna Irena, Pabianice; Kulińska Maria, Kępno Wlkp.; Plattard Zofia, Bydgoszcz; Baranowska Zofia, Bydgoszcz; Moszczyńska Janina, Toruń; Jungstowa Czesława, Włodawa; Wiśniewska Elżbieta, Gostynin; Sikorska Maria, Marki p. Warsz.; Kozłowska Juliana, Koronowo; Ulatowska Czesława, Jastarnia; Narakowa Wanda, Poznań; Hejwowska Melania, Łódź; Matusik B., Zawiszyn; Majchrzak T., Łabiszyn.

Osoby, które otrzymały premie w formie bezpłatnej prenumeraty, proszone są o pisemne podanie, jakie pismo i w jakim okresie należy Im wysyłać.



Pani domu i wnętrze

Zharmonizować koloryt, dobrać odpowiednio materiał i tekstylny i drzewny, oraz wszelkie dodatki, to jeszcze nie wszystko, co stanowi o pełnowartościowości wnętrza. Wnętrze jest jak piękna kobieta, która może być pod względem urody stroju i z punktu widzenia obiektywnego bez zarzutu, natomiast może nie posiadać tego, co się określa przez słówko „coś" — wyrażające tak wiele, i często stanowiące bezapelacyjnie o powodzeniu kobiety. Może istnieć wnętrze obiektywnie bez zarzutu, w którym jednak czujemy się źle i obco. Kiedy indziej znów możemy trafić do jakiegoś skromnego mieszkanka, które ma tysiąc i jeden defektów z punktu widzenia artyzmu i kanonów sztuki dekoracyjnej, mimo tego jednak jest miłe, przytulne i mieszkalne.

Nie ulega wątpliwości, że duszą wnętrza była, jest i będzie kobieta. Można mówić o zrealizowaniu pewnej całości kompozycyjnej gdy chodzi o hall hotelowy, restaurację, czy wnętrze reprezentacyjne z tym, że gdy z góry przewidzi się wszystkie czynniki i warunki, a efekt będzie niezawodny, natomiast, planując wnętrze domu mieszkalnego, nie można nigdy ręczyć za to czy ono będzie miłe i przytulne bez wzięcia pod uwagę tego czynnika, jaki wniesie tutaj pani domu. W jej mocy jest popsuć najpiękniejszą całość, albo z niczego stworzyć mały zamknięty światek pełen ciepła i wdzięku. Ona potrafi jednym drobiazgiem spaczyć najbardziej harmonijną kompozycję artysty dekoratora, który oddał jej gotowe wnętrze do dyspozycji, ona też jest w stanie przy minimalnych środkach dać efekty, których może jej pozazdrościć najbardziej doświadczony artysta, nie rozporządzający owym „klimatem", którym ona potrafi przepoić swoje mieszkanie, obiektywnie może nie efektowne, ale dzięki niej zyskujące swoisty „sex appeal". Dlatego też w pracy nad podniesieniem wnętrza swego domu, pani, która je organizuje, nie powinna myśleć tylko o tym jaki materiał jest modny na pokrycia, jaki na firanki, jakie drzewo na meble, to są bowiem szczegóły, które same w sobie niewiele znaczą, powinna natomiast pracować nad wyrobieniem swego smaku, nad wypracowaniem u siebie zrozumienia dla wartości estetycznych, kolorystycznych, dla rodzaju nastroju osiągniętego przez zręczne harmonizowanie poszczególnych czynników, tych, które nawet z racji niezbyt dobrych warunków materialnych mogą nie przedstawiać same w sobie wyższych wartości.

„Poprawność" urządzenia domu ma znaczenie dla tych, którzy przychodząc do nas oglądają go. Nastrój w nim jest warunkiem naszego szczęścia rodzinnego, naszego dobrego samopoczucia i wartości jaką nasz własny kąt dla nas przedstawia. Człowiek, który woli siedzieć w kawiarni niż w domu, ucieka z niego, źle się w nim czuje, często nie zdaje sobie sprawy z tego, że głównym działającym tu czynnikiem jest obcość jego własnego mieszkania, w którym wiele rzeczy go razi, w którym nie ma odpowiadającej mu atmosfery, które daje mu poczucie jego własnego niewyrobienia estetycznego — tyle jest bowiem wnętrz ładnych i miłych, jego dom natomiast nie jest ani ładny, ani przytulny. Jednak znacznie więcej jest ludzi, którzy odczuwają różnicę pomiędzy ładnym, a brzydkim, pomiędzy atmosferą miłą i obojętną, niż tych, którzy posiadają pewną aktywność w tym kierunku, lub dążność do reorganizowania tego co się nie podoba — po większej więc części człowiek, który się źle czuje w swoim domu ucieka z niego, zamiast popracować nad nim.

Jeśli chodzi o mężczyznę, lubi on mieć świadomość, że „królestwo" w którym jest „panem i władcą" robi miłe i estetyczne wrażenie i stoi na pewnym poziomie. Satysfakcję sprawia mu poczucie, że ludzie, którzy przychodzą z wizytą czują się w jego domu dobrze, podziwiają smak, z jakim wszystko jest urządzone, może nawet zazdroszczą mu tego specyficznego, tak miłego nastroju, który jego dom posiada. On sam zazwyczaj niewiele potrafi w tym zakresie wymyślić — tym bardziej podziwia żonę, której zasługą jest ta miła i pełna wdzięku całość, oficjalnie zaś, mówiąc „nasze mieszkanie" jest dumny także i z siebie:

— Oto żona i ja, oboje jesteśmy ludźmi o pewnym poziomie i pewnych potrzebach estetycznych. Potrzebujemy na codzień tych wartości, które dla wielu są luksusem i umiemy je stworzyć. Przeciwnie zaś, dom brzydki i nieprzytulny dla mężczyzny o pewnym krytycyźmie jest czymś, czego woli nie pokazywać, czego się często podświadomie wstydzi, za co ma pretensje do żony. Będąc z wizytą u ludzi, których mieszkanie urządzone jest ze smakiem, myśli on z przykrością o tym, że u niego jest mniej ładnie i oczywiście czyni odpowiedzialną za to kobietę.

Tymczasem u nas przeciętna pani domu — trzeba to z przykrością powiedzieć, mało jest przygotowana do roli „dekoratora wnętrz". Fatalne obciążenie wyniesione z domów urządzonych okropnymi secesyjnymi meblami, cały brak smaku mieszkań, w których za młodych lat wychowywało się obecne pokolenia, mści się bezlitośnie. Brak przy tym zainteresowań artystycznych, któreby stwarzały jaki taki podkład konieczny dla wyrobienia smaku, brak wzorów i podaży w zakresie dekoracji wnętrza, o prawdziwie estetycznym poziomie. Chcąc skombinować całość w pewnym stylu, czy choćby kolorystycznym tonie, trzeba nieomal robić okrężny objazd Polski i w każdym mieście po obejściu wszystkich sklepów znajdzie się jedną z potrzebnych rzeczy. Niedawno temu odpowiadając na list jednej z Pań Czytelniczek musiałam podać jej, uwzględniając jej zapotrzebowania, cztery adresy firm, jedynych w których można było otrzymać rzeczy, o które chodziło w Zakopanem, Krakowie, Lwowie i Warszawie. W takich warunkach przeciętna pani domu, która pragnie zrealizować pewien plan urządzenia, o ile nie posiada dość dużej dozy cierpliwości, dzięki której może czekać szereg miesięcy na wymarzoną narzutę, czy makatę, szukając jej we wszystkich sklepach i w różnych miejscowościach — może w końcu zdecydować się na pójście po linii najlżejszego oporu, ograniczając się do tych artykułów, które są pod ręką i wybierając spośród nich to, co jeszcze da się znieść. Jeżeli jednak weźmie się pod uwagę, że na to, by stworzyć nastrój i urządzić wnętrze któremu potrafimy nadać pewien „klimat" musimy mieć możność realizowania naszych idei bez ograniczeń, nie wolno nam rezygnować z naszych projektów i marzeń, tak jak nie wolno nam nosić sukni w kolorze w którym źle się czujemy. Sprawa urządzenia mieszkania u nas nie przestawia się tak łatwo, a pani która ma w tym kierunku pewne ambicje napotyka na swojej drodze wiele trudności. Pani domu musi pamiętać jednak przede wszystkim o tym, że od jej własnego wyrobienia i poziomu będzie zależał całokształt estetyki i nastroju wnętrza, że niczyje rady i żadna moda nie zastąpią jej własnej inwencji i że od tego na jakim poziomie postawi swoje wymagania, jaki własny, swoisty ton nada wnętrzu, będzie zależeć jego efekt. Powinna też pamiętać o tym, że mąż jej wymaga od niej „domu" nie tylko w sensie dobrego jedzenia, wygody i porządku, ale także i w sensie nastroju miłego i przytulnego, oraz pewnych wartości reprezentacyjnych. Tak, jak istnieje kokieteria stroju, tak istnieje kokieteria wnętrza, która podkreśla pewien nastrój domu i kobiety królującej w nim, a rzeczą pani domu jest nadać tę kokieterię.

Halina Adwentowska

Pielęgnowanie prawidłowej cery

Teoretycznie rozumując, wydawałoby się, że prawidłowa cera nie wymaga zgoła żadnych zabiegów kosmetycznych. Jeśli atoli uwzględnimy, że często zanika świeżość przedwcześnie, w następstwie gromadzenia się zrogowaciałego naskórka na soczystej, młodocianej części skóry, nabierzemy przekonania, że właśnie ten skarb urody wymaga zapobiegawczo-ochronnego pielęgnowania. Dążyć przeto należy do ciągłego odsłaniania soczystych komórek, usuwając zrogowaciałą powłokę, tudzież — stałego pokrzepiania odsłoniętej warstwy skóry. Wiadomo, że Dra Lustra krem „Mollana" wygładza w ciągu paru dni chropowatą, łuszczącą się skórę, a chropowatość i łuszczenie są właśnie wyrazem grubienia naskórka. Powinno się przeto powlec rano twarz kremem „Mollana", a po 10 minutach spłukiwać najpierw długo znośnie gorącą wodą, po czym wymyć jednym z wykwintnych przetłuszczonych mydeł Dra Lustra. Celem stałego zmiękczania narastającego naskórka wskazany jest Dra Lustra krem „Mira" jako podkład pod puder Egzotyczny Dra Lustra. Nadmienić wypada, iż puder Egzotyczny ma własność zmiękczania twardego naskórka.

Spełń nakaz serca i sumienia:

Złóż grosz ofiarny na Pomoc Zimową

Korzystanie z przepisów

Najdokładniejsza książka kucharska nie nauczy gotować. Z surowców najlepszego gatunku, przy zastosowaniu najdokładniejszych miar i wag, można zrobić zupełnie nieudaną potrawę, jeżeli się nie ma absolutnie pojęcia o niektórych sprawach. Rzecz ma się tutaj podobnie jak gdybyśmy chciały dobrać materiał do sukni na niewidziane, tylko ze szczegółowego opisu. Możemy kupić dobry gatunek, odpowiednią ilość, ale kolor choć będzie jak żądano, np. niebieski, może się tak różnić w odcieniu, że się nie da w danym wypadku zastosować.

Gotowanie nie jest rzeczą trudną, potrzebuje ono jednak pewnego wyrobienia smaku i węchu, prawie zawsze bowiem przy ostatecznym doprawianiu zachodzi konieczność dodania soli, kwasu, czy cukru, lub wreszcie jakiegoś zapachu, które warunkują dobry smak potrawy.

Te rzeczy zdobywa się tylko doświadczeniem, bądź w cudzej, bądź we własnej kuchni. W cudzej pomagamy tylko robić, nie narażamy się więc na te omyłki, na które musimy być przygotowane, zdobywając doświadczenie we własnej kuchni, gotując bez pomocy osoby fachowej.

Sposób drugi jest kosztowniejszy często się bowiem coś nie uda, ale roztropna pani domu przy zachowaniu pewnych ostrożności wyjdzie z tego obronną ręką.

Pierwszy warunek to myśleć, myśleć zawsze i wszędzie, przy każdej robocie.

Przepis trzeba przeczytać do końca, końcowa uwaga bywa nieraz ważna, obliczyć koszty, zastanowić się też czy wszystko w danym przepisie nam odpowiada.

Książka kucharska może np. przy przepisie na rosół podać dodatki, które w jednej kuchni uważane są za konieczne, w innej za niesmaczne. Wymienia się zwykle, prócz zwykłych, jak marchew i pietruszkę, cebulę ,selery, listki bobkowe, angielskie ziele a więc dodatki o wybitnym smaku. Gospodyni winna wiedzieć, które z nich lubią jej stołownicy, inne odrzuci.

Surowiec musi być bezwzględnie świeży, dla zdrowia lepiej zamiast mięsa dać pierogi z serem niż przez oszczędność dać podejrzaną co do jakości siekaninę.

Na ogół silne zapachy stosujemy w dobrej kuchni rzadko, przyprawy mają raczej na celu wydobyć i podkreślić właściwy smak potrawy niż go zabić. Zbyt korzenna potrawa budzi zawsze podejrzenie, że starano się silnym zapachem pokryć jakąś wadę, np. niezupełnie świeże mięso. Poza tym zbyt pieprzne i słone potrawy nie są higieniczne.

Po skontrolowaniu przepisu myślą, przystępując do zrobienia potrawy bez dostatecznej umiejętności wybierzemy na początek zawsze łatwiejszą i prostszą w wykonaniu, oraz ryzykujemy tylko niewielkie ilości. Nie tylko że strata w razie zepsucia będzie mniejsza, ale robota łatwiejsza.

Najtrudniejsza jest robota legumin i cięższych ciast, ponieważ najdokładniejszy przepis nie może określić tego czy mąka jest wilgotna, masło zafałszowane, jaja ważą 40 czy 60 gramów, niedobre czy nieświeże drożdże.

Spoistość ciasta da się tylko wyczuć ręką przy wyrabianiu, wiem z własnego doświadczenia, że jeżeli służąca robi np. placki z mojego własnego przepisu i ze znanego mi surowca, nie ocenię należycie pulchności ciasta, jeśli go sama nie dotknę. Drogą wprawy odczuję ręką, że coś w nim jest nie w porządku. Wyrabiając ciasto drożdżowe czuje się od razu, czy ono będzie dobrze rosło, bo już pod rękę zdaje się jakby żywe. A napalenie w piecu? Przypomina mi się anegdotka, którą niedawno spotkałam w jednym z dzienników. Mąż wchodzi do kuchni pełnej nieopisanego dymu, z piecyka do pieczenia bucha zapach spalenizny a młoda żona z książką kucharską w ręku informuje go pogodnie: to nic kochanie, według przepisu babka będzie za 10—15 minut gotowa.

Nie tylko dobroć samego pieca i stopień nagrzania grają tu rolę, ale samo pojęcie umiarkowanego czy dobrego nagrzania jest bardzo rozmaite. Każdy piec ma też swoje właściwości. W jednym z wierzchu „pali" w innym od spodu. Tego i owego można się nauczyć z teorii, ale trzeba poznać swój piec. Poznać go musi nawet ta gospodyni, która umie gotować, tak jak jeździec powinien znać konia, na którym jeździ. Znać trzeba nawet patelnię, którą się posługujemy, na jednej łatwiej się przypala niż na innej.

To wszystko wygląda groźnie gdy się o tym czyta, ale to przecież nie trudniejsze niż rozróżnić sól od cukru, trzeba tylko troszeczkę uwagi.

Można się więc przy staranności nauczyć stopniowo samej gotować, tylko w razie niepowodzenia nie trzeba szukać winy w książce, ale starać się rozwiązać zagadkę niepowodzenia, szukając jej we własnym braku umiejętności lub w wadliwym surowcu.

Powoli same znajdziemy odpowiedź na niejedno zagadnienie, w każdym jednak razie było by bardzo pożądane, aby młode panie przeszły jeżeli nie kurs specjalny, to w każdym razie bodaj krótką praktykę zanim zaczną samodzielnie gotować. Najlepiej jeżeli przyszła pani domu odbędzie ją w granicach zbliżonych do tych, w jakich będzie pracowała sama.

Wystarczy bardzo szczupła garść wiadomości, popartych doświadczeniem, aby potem już na wszystko odpowiadała książka. Dla osoby z dobrymi chęciami nawet dwa tygodnie praktyki będą stanowiły dostateczną podwalinę, jeżeli osoba udzielająca wskazówek wywiąże się sumiennie ze swoich obowiązków. *T. W.*

Higiena dziecka

I. POKÓJ DZIECINNY

Z kolei przystępujemy do omówienia przygotowań dla nowonarodzonego i jego higieny. Jeżeli tylko to jest możliwym, trzeba aby dziecko miało swój pokój. Kiedy jest taka możliwość? Zacznijmy od najlepszych warunków: a) mieszkanie czteropokojowe, spodziewane pierwsze dziecko. Ta sytuacja nie przedstawia najmniejszych trudności. Wybieramy pokój słoneczny, niezbyt mały — pamiętamy jednak zawsze, że lepszy mały słoneczny, niż duży, północny. Powinien być blisko sypialnego matki, a jeśli dziecko śpi samo, sąsiadować z nim, drzwi w nocy muszą być otwarte. Dobrze jest gdy pokój dziecinny ma blisko łazienkę, a daleko kuchnię z jej wyziewami oraz, co ważniejsze, pokój gdzie rodzice przyjmują gości. Jeśli warunki „topograficzne" zmuszają aby pokój dziecinny sąsiadował z salonem, to uszczelniamy drzwi łączące te pokoje, aby dym z papierosów nie przedostawał się do dziecka.

Jeżeli w danej rodzinie jest już jedno lub dwoje dzieci, wówczas nie umieszczamy spodziewanego naleństwa razem z nimi, gdyż noworodek potrzebuje spokoju i bezpieczeństwa, a starsze rodzeństwo do lat siedmiu nie zapewni go. Później w drugim roku życia, gdy się dzieci nauczą z nowym bratem czy siostrą obchodzić, przyzwyczają do jego „kruchości", można je złączyć. Można też skombinować noworodka ze starszym dzieckiem, jeśli to — samo jeszcze jest małe i oboje mają stałą opiekunkę czy piastunkę. Ale rozdział zawsze jest lepszy.

b) W mieszkaniu trzypokojowym, jeden wydzielamy dziecku nowonarodzonemu, o ile jest drugie starsze może przenieść się chwilowo do sypialnego rodziców.

c) Przechodzimy do kombinacji trudniejszej, to jest do dwupokojowego mieszkania. Ale i w tym wypadku nie pozbawimy dziecka własnego pokoju. Może się to wyda trudne, skomplikowane, bo jakże tu przyjąć kogoś, i gdzie jadać, ale najważniejsza trudność to owi goście. Myślimy jednak racjonalnie, w ten sposób: jeśli wobec spodziewanych narodzin dziecka, nie jesteśmy w możności zmienić mieszkania na trzypokojowe, to znaczy, że jesteśmy w ograniczonych warunkach finansowych. Nikt ze skromnymi dochodami nie prowadzi ożywionego życia towarzyskiego, nie bywa często, więc i nie przyjmuje wiele. Niechże więc nasze dziecko ma swój pokój, a nasi przyjaciele odwiedzą nas i w sypialnym, który na dzień będzie przemiłym pokojem mieszkalnym. Jadać możemy w kuchni, jak to nam niedawno pokazała „Praktyczna Pani", za to drobne wyrzeczenie będziemy mieli zdrowe dziecko. Jeśli będzie ich więcej, musi im wystarczyć ten jeden pokój dziecinny.

d) Mieszkanie jednopokojowe z kuchnią. Jest to jedyny wypadek, kiedy dziecko sypia z dorosłymi.

Ponieważ w normalnym małżeństwie, dziecko nie jest i nie powinno być „przypadkiem" i to nieszczęśliwym, nie powinno się obmyślając meble i urządzenie mieszkania, zapchać je tak szczelnie, że przeznaczenie osobnego pokoju dziecku, wywoła konieczność usunięcia połowy sprzętów z domu, aby się dziecinne zmieściły. Lepiej nowe życie zaczynać raczej w pustawym mieszkaniu, niż przewijać niemowlę na mahoniowym stole o niepokalanym blacie, bo nie zmieści się komoda biało lakierowana. Nie należy rozumieć jednak, że do wyprawy panny młodej, konieczne jest urządzenie dziecinnego pokoju.

Meble dziecinne obmyślają rodzice przed narodzeniem małego, aby przybywszy zastał dom zorganizowany na swoje przyjęcie.

Na urządzenie pokoju składa się zaledwie kilka sztuk mebli, których ilość nie zmienia się, zawsze jest ta sama, bez względu na warunki finansowe rodziców, mogą natomiast być ładniej lub skromniej wykonane. Powinny meble te być jasne, lakierowane na biało, kremowo, bladoniebiesko, jasnożółto, dobrym lakierem, aby nie kruszył się i nie odpryskiwał. Kształt ich jest prosty, bez ozdób, kanty zaokrąglone, aby dziecko chodzące lub raczkują-

ce nie rozcięło sobie główki. Zaczniemy od łóżeczka. Dziecko nie powinno nigdy sypiać w wózku w którym wyjeżdża na spacery, jest mu tam krótko, niewygodnie, nieprzewiewnie, bo cerata rozgrzewa się i powietrza nie przepuszcza. A wozić niemowlę przed zaśnięciem czy dla uspokojenia nie ma potrzeby i nie należy pod żadnym warunkiem. Łóżeczko w pierwszych dniach życia może zastąpić czysty, duży kosz od bielizny, którego dno wykłada się materacykiem z trawy morskiej, stawiamy go wówczas na dwóch krzesłach, silnie związanych, później zaś gdy nastąpi decyzja, kupimy jak najpraktyczniej łóżeczko.

Warunkiem niezbędnym, jakiemu musi ten mebel odpowiadać jest przewiewność i możność dotarcia wszędzie wodą i mydłem. Dobre i praktyczne są łóżeczka koszykowe, ale niezbyt trwałe, najlepsze są metalowe opatrzone siatką, mogą być też i drewniane z ażurowymi ścianami, zrobione w wiejskich warunkach przez domowego stolarza, ale te lakierujemy.

(D. c. n.) *B. S.*

Towaroznawstwo

JAJA

(dokończenie)

Ponieważ dobre, świeże jaja od kur dobrze żywionych i przebywających w higienicznych warunkach, powinny zawierać witaminy A. B. i najrzadszą D. należy, o ile mamy pewność, że pochodzą z dobrego źródła, gotować je w sposób taki, aby je możliwie zachować.

Najlepiej zatem spożywać jajka na miękko, gotowane krótko, najwyżej minut 4, a jeszcze lepiej nie gotować ich wcale, tylko trzymać minut 6—8 w wodzie o temperaturze 80 stopni C.

Żeby wyzyskać wartość żółtka całkowicie, możemy je podawać jako zaprawę do zup, kakao, czekolady, ubijać na surowe kremy, z sokiem cytrynowym, pomarańczowym itp., nie przesadzając jednak w częstym ich podawaniu. Średnio 2, najwyżej 3 jaja dziennie są najwyższą dawką. Pamiętać należy, aby, zaprawiając potrawy żółtkiem, nie marnować białek. Trzeba je zużyć do zaprawiania kasz na sypko, robić marengi, ciasteczka piankowe itp.

Jaja gotowane na twardo są trudniej strawne oraz pozbawione witamin, jaja smażone, z uwagi że tłuszcz gorący posiada bardzo wysoką temperaturę, tracą też witaminy oraz stają się trudniej strawne.

W każdym razie jaja, w stosunku do swojej ceny, są pokarmem wysoce wartościowym.

Skorupki jaj bogate są w wapno, dlatego też mielone dodaje się do paszy dla drobiu. Na skutek tego, że skorupka składa się przeważnie z wapna, jajek nie można przechowywać w kwasach, które skorupkę rozpuszczają. Jajko składa się w przeważającej części z tłuszczu i białka, soli mineralnych zawiera niewiele. Tłuszcz mieści się niemal wyłącznie w żółtku, zaledwie ślady znajdujemy w białku.

Ponieważ jajka kury zaczynają znosić wczesną wiosną, dlatego marzec, kwiecień i maj, są najlepszą porą do konserwowania jajek. Później kury zaczynają nieść jaja drobniejsze, rosną one też w cenie, zwłaszcza że w okresie żniw dowóz się zmniejsza. Jajka bardzo zabrudzone niezbyt są do przechowywania odpowiednie, zachodzi bowiem podejrzenie, że przez porowatą skorupkę bakterie i pleśnie mogłyby przeniknąć do wewnątrz. Mycie jednak nie tylko nie poprawi sytuacji, ale może się przyczynić do wtarcia brudu do środka.

Świeże jajko powinno mieć skorupkę gładką, śliską, o słabym, różowym połysku i równej barwie.

Odręcznie badamy jajko na świeżość, podnosząc je pod światło.

Jeżeli światło prześwieca równo, jajko uznajemy za dobre, może jednak być wyschnięte tylko nie zepsute.

Do przeglądania jajek używa się prostego instrumentu, zwanego owoskopem. Jajko założone w aparacik ma dwa otwory, przez jeden zaglądamy, przez drugi przenika światło. Jeżeli w jajku widzimy cienie czy plamy, zachodzi podejrzenie, że w miejscach tych mogą się tworzyć kolonie bakterii, zachodzić procesy psucia się itp.

Badania świeżości jaj, tj. czy wskutek wyschnięcia nie straciły na wadze, jest w małym gospodarstwie za trudne.

Jeżeli włożymy jajko w 10% roztwór soli, jajko świeże powinno iść na dno, stare, nieświeże, będzie albo pływało pośrodku, a w miarę im jest starsze, podnosi się coraz wyżej aż zostaje na powierzchni. Jajka które pogrążono w 8% roztworze soli idą na dno, nadają się jeszcze do użycia, o ile jednak pływają, są już bardzo wątpliwej świeżości.

Ponieważ kury znoszą jaja sezonowo, zapotrzebowanie zaś na jaja jest stałe i duże, w ciągu całego roku, okazuje się konieczność takiego przechowania jaj, aby zapas ich mógł zaspokoić owo zapotrzebowanie w całości.

Pierwszym warunkiem uchronienia jaj

od zepsucia jest utrudnienie dostępu powietrza do porowatej powierzchni skorupek.

Najpowszechniejszym sposobem przechowywania jaj w płynie jest zalewanie ich mlekiem wapiennym. W tym roztworze udaje się zakonserwować jaja około 8 — 10 miesięcy. Jajko tak przechowane zachowuje swoją właściwą wilgotność, tj. nie wysycha, ale posiada smak zatrącający nieco wonią wapna. Analiza białka takich jajek wykazuje zwiększoną zawartość soli wapniowych. Skorupa takich jaj traci swoją gładkość i staje się kruchą, wskutek czego jaja takie nie nadają się do gotowania w całości.

W celu utrudnienia dyfuzji, tj. przenikania wapna, dodają do mleka wapiennego soli w takiej ilości, aby ciężar właściwy roztworu był równy ciężarowi właściwemu jaj, wówczas wobec równowagi ze stron obu przenikanie nie następuje.

Żeby usunąć z jaj posmak wapna, radzę po wyjęciu ich z roztworu, włożyć je na całą dobę w chłodną wodę.

Dla uniknięcia przenikania roztworu w głąb jaja, stosują również smarowanie skorupek, w celu uszczelnienia porów woskiem, wazeliną itp.

Dalej idzie przechowywanie na sucho, jaj powleczonych wazeliną, woskiem, olejem lnianym, parafiną, gumą arabską, przechowując je następnie w miejscu suchym i chłodnym.

Stosuje się również sposób następujący: oczyszczone jaja podgrzewa się z lekka w ciepłej wodzie, po czym pogrąża się je na 10—15 sekund we wrzątek, a następnie natychmiast kładzie w wodę chłodną. Zabieg ten niszczy drobnoustroje na skorupie, ścina cienką warstwę białka, sąsiadującego ze skorupą i stanowi ściankę izolującą wnętrze jaja od zewnętrznych wpływów. Po tym zabiegu zmywa się jaja spirytusem i pakuje. Jest to jeden z lepszych sposobów.

Bardzo dobrze przechowują się jaja w roztworze szkła wodnego. Nabywamy je w postaci roztworu gęstego i rozcieńczamy dziesięciokrotnie. Te dwa ostatnie sposoby zasługują na zastosowanie w gospodarstwie domowym jako nietrudne i dające dobre rezultaty.

Do sposobów lepszych należy jeszcze zaliczyć następujący: dla usunięcia ze skorupek jaj, znajdujących się na nich bakterii, zanurzamy jaja w roztwór nadmanganianu potasu, biorąc na każdy litr wody 10 gr hypermanganu. Po godzinie jaja wyjęte i osuszone powlekamy parafiną lub wazeliną i przechowujemy w przesianym popiele.

Istnieją jeszcze sposoby zbliżone do wymienionych poprzednio, a więc przechowywanie w środkach chemicznych konserwujących, glicerynie itp. dla gospodarstwa domowego mają one mniejsze znaczenie, jak również sposób stosowany szeroko tam, gdzie idzie o znaczne zapasy jaj, mianowicie przechowywanie jajek w chłodniach. W przechowalniach takich powinna być stała wymiana powietrza, temperatura chłodna i równa, wahająca się blisko koło + 4° C. Nierzadko obniżają ją nawet do 0°C. Musi też być zachowana równa i umiarkowana wilgotność. Suche powietrze powoduje wysychanie jaj, nadmiernie wilgotne wpływa na rozwój bakterii. W chłodniach jajka zachowują świeżość i smak 6 do 9 miesięcy.

Nie wszystkie wspomniane sposoby są naszym gospodyniom dostępne, wzmiankujemy o nich z uwagi, że przy zakupie jaj powinno się właściwie znać pochodzenie ich i sposób w jaki były konserwowane.

Ustawiać należy jajka tępym końcem do góry, ponieważ tam się znajduje kamera powietrzna, jeżeli jajko umieszczamy odwrotnie, powietrze usiłuje się przebić do góry, co może mieć zły wpływ na konsystencję jaja. Leżenie stałe na jednym boku może wpłynąć na to, że żółtko przysycha do skorupki.

O proszku z żółtek itp. przetworach nie będziemy mówili, mają one bowiem dla prywatnych gospodarstw niewielkie znaczenie. *A. W.*

Zapisz się na członka L.O.P.P.

Gimnastyka poranna

IV.

1. Marsz dookoła pokoju z wymachem ramion na przemian do pionu i do poziomu. Przemaszerować 30 kroków.
2. Oprzeć się ręką o stół, poręcz krzesła, ścianę i ćwiczyć wymachy nogą do przodu i do tyłu. Noga powinna być wyprostowana, lecz nie sztywna. W miarę ćwiczenia starać się powiększać wymach. Wykonać każdą nogą 8 razy.

3. Stanąwszy w rozkroku, ćwiczyć wyprosty ramion jednego w bok, a drugiego



3

wzwyż. Na raz — prawe ramię wyrzucić w pion, lewe zaś w bok, na dwa — oba ramiona skurczyć, na trzy — lewe ramię w pion, prawe w bok, na cztery — znów ramiona skurczyć. Powtórzyć 10 razy.

4. Położyć się na plecach wsunąwszy ręce pod tapczan, szafę czy jakikolwiek inny „punkt zaczepienia". Wznieść nogi kilka-



4

naście centymetrów nad podłogę i przenosić je złączone razem w prawo, a następnie w lewo. Po czterokrotnym wykonaniu nogi opuścić i odpocząć chwilę, oddychając równomiernie. Następnie powtórzyć to samo jeszcze raz.

5. Usiąść po turecku i ćwiczyć zwroty głowy wraz ze skłonami w dół. Na raz — zwrot głowy w prawo, na dwa — skłon głowy w dół, na trzy — wyprostowanie, na cztery — zwrot głowy w przód. To samo w lewą stronę. Powtórzyć w każdą stronę 4 razy. Nie pochylać tułowia, kiwać samą głową.

6. Usiąść bokiem, podparłszy się jednym ramieniem. Unieść biodra z jednocze-



6

snym wymachem drugiego ramienia. Na raz — unieść biodra, opierając się wyłącznie na stopach i ramieniu, na dwa — drugie ramię wyciągnąć nad głowę, na trzy — pozostać chwilę w tej pozycji, na cztery— powrócić do pierwotnej pozycji, opuszczając ramię wzniesione. Przerobić 4 razy., zmienić ramię podpierające i jeszcze 4 razy powtórzyć.

7. Ćwiczyć dwa podskoki w miejscu i dwa podskoki w rozkroku z jednoczesnym



7

wyrzutem obu ramion w bok. Skakać sprężyście, na palcach, rytmicznie, nie zatrzymując się. Wykonać 10 razy.

8. Marsz dużymi krokami dookoła pokoju. Wykonać 40 kroków.

Śledzie

(Ciąg dalszy)

18. Bitki w pomidorowym sosie:

Pięć wymoczonych śledzi, 2 mlecze ze śledzi, 2 łyżki mielonej bułki, 1 jajko i ząbek czosnku.

Śledzie przegotować jak w przepisie 8-ym, przepuścić przez maszynkę wraz z mleczem, dodać jajko, utarty czosnek i bułkę. Odstawić na 10—15 minut. Po tym czasie zrobić kulki, osypać mąką, usmażyć na tłuszczu i dać do gotowego sosu (powinno go być 3/4 litra. Gotować 5—10 minut.

19. Jajecznica ze śledziem:

Śledź wymoczony i obrany z ości i skóry, pokrojony lub posiekany, 6 jaj, łyżka masła.

Do rozbitych jaj dodać śledzia, zamieszać i wylać na rozgrzane masło i smażyć.

20. Omlet ze świeżym śledziem:

Jedna łyżeczka masła, 5 jaj, 2 łyżki mleka, łyżeczka soli.

Farsz: 1 świeży śledź, jedna cebula, szczypta pieprzu, łyżka masła, sok z cytryny.

Masło rozpalić na patelni, uważając by cała patelnia była nim pokryta. Jaja rozbić z mlekiem i solą, wlać na patelnię, nie mieszać. Gdy się od spodu zetnie, odchylać nożem ostrożnie brzegi i wlewać pod spód rzadkie jaja. Smażyć na silnym ogniu. Gdy z wierzchu jaja lekko są ścięte, szybko położyć w środku farsz, zawinąć brzegami z dwóch stron łopatką. Położyć na patelni półmisek do góry dnem, przytrzymać go ręką i przewrócić patelnię tak, by omlet przełożyć na półmisek.

Farsz: śledzia wypłukać w kilku wodach z octem, obrać z ości i skóry, lekko posolić i skropić sokiem cytrynowym. Odstawić na 2—3 godziny. Następnie przepuścić przez maszynkę. Na patelni rozpuścić masło, włożyć cebulę drobno pokrojoną, śledź, pieprz i dusić. Gorący ten farsz położyć na omlet.

21. Omlet z matiasem:

Zrobić omlet jak przepis 20-ty, bez farszu, przełożyć na półmisek i tu ubrać go na wierzchu śledziem. — Matiasa, wypłukanego przepołowić, wyciągnąć ości. Pokrajać wzdłuż na centymetrowe paski, które ułożyć w gęstą kratkę na omlecie.

22. Potrawka ze śledzi:

Jeden litr kartofli, 4 jaja na twardo, 2 śledzie wymoczone, 1½ łyżki masła, mąka, 3 łyżki kwaśnej śmietany.

Kartofle na pół ugotowane pokrajać w talarki jak również i jaja. Śledzie obrać z ości, usiekać. Wszystko razem wymieszać, nałożyć do rondla, (wysmarowanego masłem i wysypanego mąką). Skropić rozpuszczonym masłem, zalać śmietaną, przykryć i wstawić do gorącego pieca na ½ godz.

23. Śledzie z formy:

Jeden kg kartofli, 3 śledzie, 2 duże cebule, ½ l. śmietany.

Kartofle ugotować w łupinach, obrać i jeszcze ciepłe pokrajać w cienkie plastry. Formę do ryb wysmarować masłem, pokryć połową kartofli. Śledzie (wymoczone i oczyszczone ze skóry i ości) pokrajać w paski i ułożyć na kartaflach. Następnie pokryć to resztą kartofli i zalać śmietaną. Wstawić na 20 minut do pieca.

24. Klops ze śledzi:

Pięć śledzi, 10 dk cebuli, 2 bułki (po 5 groszy) 3 jajka, szczypta pieprzu, bułka mielona do otaczania. Śledzie przygotowane jak w przepisie 8-ym, cebulę i bułkę (namoczoną w mleku i wyciśniętą) przepuścić przez maszynkę, dodać 2 jajka i pieprz. — Wyrobić, uformować klops, kładąc jajko ugotowane na twardo do środka. Osypać bułką. Na patelni rozpuścić 2 łyżki masła, włożyć klops i piec w piecyku.

Jeśli masa bardzo wolna, należy dodać łyżkę tartej bułki.

25. Kartofle nadziewane śledziem:

Osiem dużych podłużnych kartofli, łyżka śmietany, łyżka masła, 1 śledź, łyżka tartej bułki, łyżka topionego masła.

Kartofle obrać, opłukać, osypać mąką osoloną, położyć na blasze (posmarowanej masłem) i piec obracając, by się równo rumieniły. Śledzia opłukać, oczyścić, przepuścić przez maszynkę. Upieczonym kartoflom ściąć czubek, wydrążyć środki, utrzeć je z masłem. Do masy tej dodać śmietanę i śledzia. Dobrze wymieszać, napełnić tym kartofle. Ułożyć na ogniotrwałym półmisku, posypać tartą bułką, skropić masłem i wstawić na 5 minut by się rozgrzały.

26. Pulpety w sosie chrzanowym:

Dwa żółtka, 1 białko, łyżka masła, 3 śledzie wymoczone obrane i zmielone, łyżka tartej bułki i tłuszczu do smażenia, sos chrzanowy.

Żółtka utrzeć z masłem, dodać śledzie, pianę z białka i bułkę. Prędko i delikatnie wymieszać. Robić średniej wielkości kulki i zaraz kłaść na rozpalony tłuszcz. Osmażyć ze wszystkich stron i szybko przenieść do gotowanego chrzanowego sosu.

27. Kartofle z wędzonym śledziem:

Jeden kg kartofli, 4 wędzone śledzie, 1 duża cebula, 6 dk masła, szczypta pieprzu, 4 dk parmezanu, 1/8 l. rosołu lub śmietany, 4 dk masła.

Ugotować kartofle, obrać i pokrajać w plastry. Cebulę posiekać i przyrumienić z 6 dk masła. Śledzie obrać ze skóry i ości, pokroić. Wymieszać wszystko razem, ułożyć na ogniotrwałym półmisku, skropić rosołem lub śmietaną, posypać parmezanem i polać masłem. Wstawić na ½ godziny do gorącego piecyka by się zrumieniło.

28. Śledzie po żydowsku:

Dwa litry wody, 20 dk cebuli, 4 wymoczone śledzie, szczypta pieprzu i skórki cytryny, 3 dk grysiku, 1 jajko, 1 dk migdałów, 10 dk rodzynek łyżeczka cukru.

Cebulę pokrojoną w bardzo cieniutkie plasterki, dodać do wody i gotować tak długo, aż cebula zacznie się rozgotowywać. W międzyczasie osuszyć dobrze śledzie, przygotowane jak w przepisie 8-ym, przemleć, dodać jajko, pieprz, skórkę z cytryny i grysik. Dobrze wyrobić i odstawić na ½ godziny. Po tym czasie uformować 8 prostokącików, osypać lekko mąką lub tartą bułką. Gdy cebula gotowa, kłaść na wrzątek, gotując około 10 minut. Równocześnie ze śledziami dodać do cebuli migdały oparzone i pokrojone, rodzynki i cukier.

Można podawać na gorąco i zimno, ze słodką bułką.

29. Jajka z sosem śledziowym:

Jeden matias, 1 cebula, łyżka masła, łyżka mąki, szkl. wody, szkl. kwaśnej śmietany, szczypta pieprzu, 10 jaj.

Oczyszczonego śledzia przemleć wraz z cebulą i usmażyć na maśle. Gdy gotowe, dolać wodę, zagotować i zaprawić śmietaną z mąką oraz pieprzem. Sosem tym polać jajka ugotowane na twardo.

30. Jajka z sosem śledziowym bez śmietany:

Jeden matias, łyżka masła, ½ cebuli, łyżka mąki, łyżeczka masła, kostka maggi, 1½ szkl. wody, jajka na twardo.

Matiasa oczyścić i zemleć wraz z cebulą. Masę tę dać do rozgrzanej łyżki masła i usmażyć. Zrobić rumianą zasmażkę z łyżeczki masła i mąki, rozprowadzić ją wodą, w której rozpuszczono maggi. Zagotować i polać jajka.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

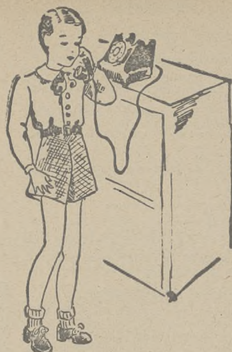
HERBATNIKI

Dodatki: 500 g mąki pszennej, ½ paczki proszku do pieczenia „Backin" D-ra Oetkera, 75 g cukru, 1 paczka cukru waniliowego D-ra Oetkera, 2 jajka, 5 łyżek stołowych wody, 175 g masła.

Sposób przyrządzania: Zmieszaną z „Backinem" mąkę przesiewa się na stolnicę, tworząc pośrodku zagłębienie, do którego wsypuje się cukier, cukier waniliowy, wbija całe jajka i wlewa wodę. Wyrobić to wszystko tępym brzegiem noża na gładką masę. Ostudzone masło dodaje się kawałkami, ciasto posypuje mąką i wyrabia prędko rękoma, tak aby ciasto było ścisłe. Ciasto rozwałkowuje się cienko, wykrawa kieliszkiem od wina okrągłe krążki. Widelcem lub tarką odciska się równomiernie wgłębienia i piecze na dobrze oczyszczonej blasze 15—20 minut na lekkim ogniu.

Kącik dla dzieci





Pierwszy list

Pełno kleksów z atramentu
Cały papier zamazany —
Palce w plamach!
Zamazane nawet ściany...
Bo i jakże pisać tutaj —
Kiedy papier taki gruby?
Od pisania na papierze
Pozostały gęste smugi.
Stalka cienka, ledwie pisze!
Nieposłuszna jest Janeczce,
Więc też szuka innej stalki
I nie może znaleźć w teczce.
Pierwszy list Janeczka pisze!
Czy nie pamiętacie, mili?
Ile trudu, ile starań,
Jak to trzeba się wysilić...
Gdzie nacisnąć trzeba stalkę,
A gdzie lekko piórko trzymać,
Żeby kleks nie upadł czasem,
Nie jest to zabawa w Lalkę!
Więc Janeczka się też stara
Żeby sprostać tym zadaniom —
Ale kleksów co niemiara
Porobiła przy pisaniu!
Do połowy zamoczyła
Piękne pióro w kalamarzu,
Myśli płyną, kleksy suną —
Bo nie łatwo jest napisać:
Pierwszy list swój —
„Tak od razu!"

HELENA DAWIDOW

Stachulek

Przy telefonie stoi
różową buzię ma —
— Hallo, czy słyszysz mnie, Boziu?
Stachulek mówi, to ja!
Mam wielką do Ciebie prośbę,
proszę, wysłuchaj mnie;
deszcz taki pada w ogrodzie,
ogromnie dziś nudzę się.
Ześlij mi ładny dzionek,
jak wtedy, gdy był maj,
zatrzymaj w górze deszczyk
i słońca mi dużo daj.

M. S.

Zagadki, szaradki, zgadywany wierszyk, kto z waszej gromadki rozwiąże je pierwszy?

ZAGADKA

Przez m — miły chłopaczyna,
często się na palce wspina,
bo nie urósł duży.
Przez p — łatwo odszukacie,
bo ich dziesięć u rąk macie
i dziesięć u nóżek.

SZARADKA

Drugie-pierwsze kiwa bródką,
skubie trawę pomalutku,
zerka okiem gdzie zebrana
stoi drugie-trzecie siana.
Czwarte wspak szybko znajdziecie
pośród liter w alfabecie.
Pierwsze-drugie-trzecie-czwarte,
pojedź zimą, zabierz narty.

ZGADYWANY WIERSZYK

Nie mam atramentu, ni piór, ni stalówki,
więc chętnie się bawię czerwonym ....
Narysuję sobie na papierze gładkim
z trzema okienkami miłą, wiejską .....
W koło niej chruściany, niziuteńki płotek,
a pod okienkami rabatkę z ....
A kto chce niech ze mną narysuje razem
i przyśle na konkurs także swój ....

*
* *

Nazwiska dzieci, które nadesłały dobre rozwiązania i odpowiedzi na listy, zamieścimy w najbliższym numerze, bo się już w obecnym nie zmieszczą.

Tygodniowy jadłospis

I.

NIEDZIELA:

Obiad:

Barszcz czerwony z uszkami.
(Jeżeli w poprzednią sobotę był rosół i sztukamięsa, trochę rosołu mogło zostać do zupy i trochę mięsa na uszka).
Jaja sadzone w muszelkach z parmezanem.
Polędwica pieczona z ziemniakami smażonymi i surówka.
Torcik domowy.
(Obiad tak pomyślany może być nawet proszony, niezbyt wystawny).

Wieczerza:

Zimna polędwica, sałatka śledziowa.

PONIEDZIAŁEK:

Obiad:

Zupa wołoska.
Makaron w sosie pomidorowym.
Kotlety siekane z kury ze szpinakiem.
Galaretka ponczowa.

Wieczerza:

Parówki w sosie chrzanowym.

WTOREK:

Obiad:

Zupa pomidorowa z ryżem i śmietaną.
Budyń z mózgu, sos pieczarkowy lub szpinak.
Ozór wieprzowy peklowany, pureé z grochu i tarty chrzan.
Kremik z bananów.

Wieczerza:

Jajecznica z szynką i grzankami.

ŚRODA:

Obiad:

Kapuśniak z grzybkami.
Bliny ze śmietaną.
Szczupak faszerowany pieczony, surówka.
Jabłka w cieście.

Wieczerza:

Zimna ryba z obiadu.
Fasola ziarnista duszona z kwaszonymi ogórkami.

CZWARTEK:

Obiad:

Ziemniaczana przecierana na rosole.
Ryż zapiekany z wątróbką.
Mostek cielęcy faszerowany, sałata z kiszonej kapusty.
Galaretka pomarańczowa.

Wieczerza:

Pierożki z mięsa, na którym była gotowana zupa.

PIĄTEK:

Obiad:

Zupa grochowa zielona na smaku Maggi z grzankami.
Jaja faszerowane ze szpinakiem.
Ryba w sosie chrzanowym z ziemniakami.
Kaszka puchowa z sosem czekoladowym.

Wieczerza:

SOBOTA:

Obiad:

Barszcz czerwony zabielany z fasolą.
Kapusta włoska z wody, z masłem rumienionym z bułką.
Kotlety cielęce siekane z marchewką mieszaną z kalarepką albo kotlety ze szczupaka, siekane z ziemniakami i surówką.
Ryż z jabłkami.

Wieczerza:

Ziemniaki w mundurach, rolmopsy w musztardzie.

II.

NIEDZIELA:

Obiad:

Krupnik na podróbkach.
Ozór na szaro, kluseczki.
Kompot z surowej pomarańczy.

Wieczerza:

Winegret z ozorem.

PONIEDZIAŁEK:

Obiad:

Zupa wołoska.
Kotlety wieprzowe siekane z surówką.
Kisiel żurawinowy.

Wieczerza:

Makaron z jajami.

WTOREK:

Obiad:

Kapuśniak na żeberkach.
Pieczeń duszona z kaszą orkiszową lub makaronem.
Kompot z suszonych śliwek.

Wieczerza:

Zimna pieczeń, sałata z ziemniaków ze szczypiorkiem.

ŚRODA:

Obiad:

Mleko z czarną kaszą (gryczaną paloną).
Pierogi leniwe.
Kisiel czekoladowy.

Wieczerza:

Jajecznica z grzankami.

CZWARTEK:

Obiad:

Flaki.
Budyń z tartej bułki z sosem czekoladowym.

Wieczerza:

Flaki.

PIĄTEK:

Obiad:

Kapuśniak z grzybami.
Kotlety ze śledzi.
Kompot z pomarańczy.



Wieczerza:

Kluski z serem.

SOBOTA:

Obiad:

Zupa rybna.
Ryba z sosem chrzanowym.
Sałata z seleru, ogórków i jabłka.

Wieczerza:

Rolmopsy, ziemniaki.

Odpowiedzi Redakcji

Odpowiedzi lekarskie

ISCHIAS

Prenumeratorce.

Cierpienia takie jak ischias, artretyzm, leczyć można w Lubieniu pod Lwowem, w Ciechocinku. Wybór miejsca zależy od tego, gdzie Szanownej Pani bliżej i od warunków miejscowych. O informacje proszę się zwrócić do Zarządu Zakładu Zdrojowego.

CIERPIENIE PĘCHERZA

A. L.

Cierpienia pęcherza nie można lekceważyć. Trzeba zachować dietę (mleczno-owocowo-jarzynowa) i ciepło trzymać brzuch. Najlepiej było by poleżeć kilka dni z ciepłym okładem (worek gumowy) w dole brzucha. Choroba sama przez się nie jest niebezpieczna, ale zaniedbana mogłaby rozszerzyć się na górne drogi moczowe, więc moczowody i nerki i spowodować groźne dla obecnego stanu Szanownej Pani komplikacje. Trzeba mieć zaufanie do swego lekarza, wszak przyznaje Szanowna Pani, że ostry ból już ustąpił.

Było by dobrze być w najbliższych miesiącach u ginekologa.

Ciekawska.

W wypadku, o który Szanownej Pani chodzi, trzeba oprzeć się na opinii lekarzy specjalistów. My w tej sprawie nie możemy decydować, również uważam za niedostateczną opinię lekarza nie specjalisty.

UPŁAWY

M. P.

Lekarze specjaliści polecają często dla leczenia upławów przepłukiwania wodą przegotowaną z dodatkiem kwasu mlekowego. Jest to środek skuteczny ale trujący i może być użyty jedynie w odpowiednim rozcieńczeniu i ilości. Dostać go można jedynie za receptą, a tą Szanownej Pani ze zrozumiałych względów służyć nie możemy. Radzimy udać się do lekarza również ze względu na to, że zastarzałe cierpienia wymagają często zmiany środków leczniczych.

KAMIENIE ŻÓŁCIOWE

Dla J. J.

Chorego na kamienie żółciowe nie można wyleczyć przy pomocy środków domowych. Leczy dieta i środki lekarskie, czasami operacja. Ze środków domowych ulgę przy bólach i nudnościach przynosi ciepła mocna lemoniada cytrynowa. Choroba jest, niestety, przewlekła, trzeba się więc uzbroić w cierpliwość.

OPADNIĘCIE ŻOŁĄDKA

Szarotka.

Przy opadnięciu żołądka i w ogóle wnętrzności jamy brzusznej koniecznym jest noszenie pasa zrobionego na miarę, poza tym dobrze było by przytyć, o ile chodzi o osobę bardzo szczupłą.

STAN ZAPALNY

Znudzonej Jaśce.

Zaczerwienienie, obrzęk i ból palca dowodzą, że stan zapalny się utrzymuje. Ponieważ środki domowe zawiodły, radzimy udać się do lekarza, by sprawy nie zaniedbać i nie sprowadzić następstw niepożądanych, takich np. jak zesztywnienie palca.

Dr. E. P.

DOLEGLIWOŚCI NÓG

Pani M. R.

Dolegliwości nóg, o których Szanowna Pani wspomina, mogą mieć różne tło, artretyczne, reumatyczne lub zaburzenia w krążeniu. Trzeba nosić obuwie tylko na niskich obcasach z miękkiej skóry, można zastosować kąpiele nóg do kolan z soli ciechocińskiej (około 20-tu w drewnianym głębokim cebrzyku, ewentualnie i masaże). Naturalnie było by lepiej dać się dokładnie zbadać interniście, by poznać właściwą przyczynę swych dolegliwości.

CELOFAN

Celofan można myć letnią wodą z mydłem, następnie zmyć czystą wodą i wycierać miękką ściereczką.

RÓŻOWY KOLOR

Pani Mirosławie B.

Możemy Panią zupełnie uspokoić, że żadnego przesądu, ani do koloru różowego, ani do drzewa orzechowego nie ma. Niech Pani będzie zupełnie spokojna — to tylko sprawa gustu, na którą nie ma reguły. Prosimy spać spokojnie, nic złego się nie stanie.

PRZYJĘCIE WIELKANOCNE

Pani Wef.

Na przyjęcie Wielkanocne może Pani śmiało ograniczyć się do tak zwanego święconego, i dawnym zwyczajem poustawiać wszystko na stole, a stół ubrać zielenią, zwłaszcza jeśli robi Pani przyjęcie pierwszego dnia, i jeszcze się wszystkim nie „przejadło".

WALIZĘ ZE ŚWIŃSKIEJ SKÓRY

p. L. K.

Walizę trzeba przede wszystkim umyć dobrym mlekiem, nie nadużywając wilgoci. Kiedy wyschnie, posmarować cieniutko mieszaniną białka surowego z olejem lnianym, smarując równo pasami, a następnie czystą miękką skórkę lub flanelką wytrzeć aż nabierze słabego połysku.

SZKOŁA POŁOŻNYCH

Paniom: Irenie J. i Białostoczance.

Dwuletnia Państwowa Szkoła Położnych jest w Warszawie, ul. Karowa 2a. Podania trzeba składać do dn. 15-go września, przyjmują kandydatki w wieku od 18 do 35 lat. Kwalifikacje ma pani wystarczające.

STAL PRZY NOŻACH

Febronia.

Stal przy nożach zmienią Pani w każdym większym sklepie z naczyniami kuchennymi lub tam, gdzie się kupuje sztućce.

Pani Steni.

Adresów firm handlowych ze względów reklamowych w piśmie podawać Paniom nie możemy, jedynie tylko listownie po otrzymaniu znaczka pocztowego.

Odpowiedzi estetyki wnętrz

Pani „Wieśniaczka".

Chodników szmacianych oczywiście w przyzwoicie urządzonym mieszkaniu nie można użyć. Gładkie linoleum byłoby najlepsze, z uwagi na kurz, który rzeczywiście będzie się dawał we znaki przy użyciu dywanów i kilimów. Najlepsze byłoby duże linoleum obejmujące cały pokój.

Pani W. G. Warszawa ul. Grójecka.

Niestety, nie podała Pani wymiarów pokoju, tak, że trudno mi się zorientować w urządzeniu i rozstawieniu przyszłych mebli Mam wrażenie, że przy takim ograniczeniu miejsca, jakie musi wystąpić, gdy trzy osoby zajmują jeden pokój, najlepiej było by zrezygnować z odcinania specjalnego „kąta" na salonik, a natomiast dobrze by było zorganizować urządzenie tak, by przy wygodzie i nieskrępowaniu mieszkańców goście mogli być przyjmowani w pokoju całym, który odpowiednio do tego musi być sympatycznie i ładnie urządzony. We wnęce radziłabym zrobić bibliotekę otwartą, z szafką na dole, tak, by w szafce można było chować potrzebne drobiazgi. Ze względu na to że już jedna szafa jest w ścianie, może dało by się uniknąć wprowadzenia tam jeszcze jednej. Biblioteczkę zaciągnęłabym ładnym kretonem, z którego można by zrobić boki do okna wraz z drzwiami balkonowymi. W alkowie ustawiłabym dwa tapczany: jeden wzdłuż ściany AB, drugi symetrycznie przy zewnętrznej. Między nimi półka na książki dochodząca do obu tapczanów wys. 75 cm, nad półką i obydwoma tapczanami, oraz dalej wzdłuż tapczanów jakiś miły w kolorze samodział gładki, tapczany z pokrowcami kretonowymi. Pomiędzy piecem i drzwiami skośnie stół, za nim w rogu, również skośnie rozkładanka. Nawprost drzwi wejściowych mały stoliczek, albo biureczko. Fatalne jest malowanie pokoju częściowo niebieskie, częściowo różowe, dobrze było by z czasem zmienić na coś spokojniejszego. Meble radziłabym kupić niefornirowane, proste, jasne, zato skompletować ładne dodatki — ceramika, grafika, samodziały.

Pani „Podlasianka".

Rzeczywiście, zestawienie stołowego z salonikiem nie jest wygodne, proponowałabym co innego. Jeżeli Pani ma w programie pewne wkłady, najlepiej było by kupić dwa tapczany i tak, jak jest w szeregu domów na dzień zmieniać sypialnię na „pokój mieszkalny", w którym, o ile będzie ładnie, można przyjąć każdego. Proponowałabym zawiesić oba okna w projektowanej sypialni ładną pastelową firanką, takiej długości, by pod nią stanął swobodnie tapczan z półeczką w formie oparcia. Drugi tapczan przy ścianie 222 z niskim stoliczkiem obok. Szafa i toaletka, o ile są znośne można zostawić niech Pani się nie martwi tym, że to dąb, zawsze lepsze od taniej pretensji lichych fornirów. Trzeba by ustalić koloryt pokoju — proponowałabym beige z brązowym i pastelowo-pomarańczowym. Absolutnie nie można kupować wiedeńskich mebli, których dziś już nikt nie stosuje. Lepiej dwa foteliki w całości miękkie i prosty ciemny stolik okrągły. Tutaj radziłabym angielskie kretony, które nadają się też na pokrycie foteli. Ściany oliwkowe, jasne, boki w oknach kretonowe. W pokoju dziecinnym ściany ocre, mogą być z rzadka rzucone bukieciki kwiatów, firanki w kwiatki, podpięte po bokach, krótkie. Biureczko lakierowane mały obywatel musi mieć dla siebie i wysokie krzesełko. Lakierowana szafka-półka na zabawki i książki. Co do oświetlenia, to w każdym pokoju musi być górne światło i co najmniej jedna lampa stojąca, w kolorze dostosowanym do kolorytu pokoju.

Odpowiedzi kosmetyczne

ZAZIĘBIONE SPUCHNIĘCIE

„Nieszczęśliwa".

Niestety — zaziębione opuchnięcie jest defektem bardzo trudnym do usunięcia. Może w Przemyślu znajdzie Pani zakład czy lekarza, któryby mógł robić diatermię. W domu może Pani jedynie stosować gorące kataplazmy z siemienia lnianego w gęstym woreczku.

Włosy utrzymać w tym kolorze, jaki Pani ma obecnie, nie wiem czy będzie można. W każdym razie niech Pani myje je w rozgotowanym mydle marsylskim białym i płucze odwarem szałwii — garść na 2 litry wody z sokiem cytryny.

Wagi nie bierze się w stosunku do wieku, ale przede wszystkim do wzrostu, więc nie wiem, czy 55 kg to jest dla Pani za dużo, czy też normalnie, a może za mało. Jeżeli rzeczywiście jest Pani za tęga, to należy unikać potraw mącznych i słodkich (ciast, ciastek, legumin) a odżywiać się głównie chudym mięsem, jarzynami i owocami, używać możliwie dużo ruchu i sportów.

DLA MATKI I CÓRKI

„M. R."

Jeżeli chodzi o usunięcie już istniejących w dużej ilości wągrów, to najlepiej było by to zrobić w dobrym zakładzie kosmetycznym, a następnie już odpowiednio pielęgnować twarz, aby jej znów nie zawągrzyć.

Pielęgnacja ta powinna być następująca: wieczorem myć twarz wodą ciepłą, mydłem boraksowym lub ogórkowym i razem z mydłem otrębami pszennymi lub chlebem razowym czerstwym rozmoczonym w wodzie. Po opłukaniu i osuszeniu przecierać miejsca zawągrzone płynem składającym się z łyżki spirytusu salicylowego, łyżki soku cytryny i 10 kropli gliceryny — dobrze zmieszanych.

Włosy dziewczynki należy myć mydłem rozgotowanym siarkowym, do ostatniego opłukania używać odwar szałwii — garść na 2 litry wody. Dwa razy w tygodniu przecierać skórę głowy wódką arnikową: na 100 gram wódki, 10 gram nalewki arniki. Środki te będą wzmacniać włosy i zapobiegać ich ciemnieniu. Koniecznie szczotkować — szczególnie u młodej osoby to jest bardzo ważne.

Cerę tłustą charakteryzuje: połyskliwość, wągry, rozszerzone pory, wypryski ropne, podczas gdy przy cerze suchej, nie spotyka się nigdy żadnego z tych objawów, skóra jest czysta, ale po umyciu jakby ściągnięta, łatwo tworzą się na niej załamania i zmarszczki, częstokroć się łuszczy drobnymi łuseczkami. Są to cechy zasadnicze; oko wprawnej kosmetyczki spostrzega jeszcze szereg innych właściwości, tak samo, jak z opisu różnych drobnych szczegółów wyglądu kosmetyczka zorientuje się co do gatunku skóry.

SUCHA CERA

Stała Prenumeratorka K.

Cera wybitnie sucha — lat 47.

Niech Pani ściera wieczorem twarz czystą oliwą nicejską na kawałku bytystu, a następnie zmywa ją letnim odwarem ślazu — łyżeczka na szklankę wody. Szyję można natrzepywać wodą z octem aromatycznym — łyżeczka na szklankę wody — maczamy złożoną w kilkoro serwetkę (lub masażetkę) i lekko wyżąwszy natrzepujemy podbródek od brody w kierunku uszu, szyję od podbródka w dół. Na noc pod oczy i na szyję może Pani nadal stosować krem kamforowy na eucerynie.

Raz na tydzień wskazana byłaby maseczka z żółtka surowego rozbitego z mlekiem — należy je rozsmarować na całą twarz, a po 20 minutach zmyć watką wodą letnią. Także raz na tydzień następujący okład: czysty, świeży, niesolony smalec rozpuścić na wodnej kąpieli, w letnim zmoczyć płatki płótna, przyłożyć na twarz, przykryć ceratką i zabandażować na godzinę. Pod działaniem zawartych w nim witamin następuje odprężenie zmiętej skóry. Po zdjęciu okładu zmyć twarz ciepłym mlekiem.

Recepty na krem, niestety, nie mogę Pani podać. Może Pani używać do rąk smalec przetopiony na wodnej kąpieli z dodaniem na 50 gram smalcu 10 kropel benzoesu, względnie płyn składający się w równych częściach z soku cytryny, gliceryny i wody kolońskiej.

PIELĘGNOWANIE SKÓRY

Maria G.

Szkoda, że nie podała Pani swego wieku i stanu zdrowia, to mi zawsze ułatwia obmyślenie sposobu pielęgnacji skóry.

Może Pani spróbuje postępować w taki sposób: Wieczorem ukręcić żółtko surowe pół na pół z oliwą i rozsmarować na całą twarz, po 15—20 minutach zetrzeć je miękką serwetką i zmyć twarz watką letnim naparem ślazu lub siemienia lnianego, co będzie Pani lepiej odpowiadać. Na noc wbić w całą twarz trochę kremu lanolinowego lub lecytynowego — końcami palców w kierunku od brody do skroni, na czole od środka do skroni, pod oczyma zaś bardzo leciuteńko jednym palcem, żeby nie ciągnąć skóry od skroni do nosa.

Rano zmyć twarz tylko letnim naparem ślazu — osuszyć, pod puder dać odrobinę coldkremu (lanoliny nie radzę, gdyż w połączeniu z kurzem osiadającym w ciągu dnia na skórze mogłaby zanieczyścić skórę przez łatwe wsysanie się. Puder krajowy — leczniczy, firmy na łamach pisma nie mogę polecać.

OSTROŻNIE Z RADAMI NIEPOWOŁANYCH

Stała Prenumeratorka Nr 30.

Wypisałam już morze atramentu, tłumacząc Paniom, że nie istnieje na świecie jeden uniwersalny środek do pielęgnacji cery czyniący z nią cuda; aby dobrze wyglądać trzeba stale racjonalnie pielęgnować cerę odpowiednimi środkami. Dla człowieka o pewnej kulturze jest rzeczą nieuniknioną codzienne mycie się, czesanie, ubieranie — wszystko to zajmuje czas, a robi się to celem osiągnięcia dobrego wyglądu. Tak samo naturalne są pewne poranne i wieczorne zabiegi pielęgnacyjne cery.

Pani z własnego pomysłu, czy też gdzieś pobieżnie wysłuchanej rady uznała za „cudowny środek" wazelinę, która jest tłuszczem mineralnym, absolutnie przez skórę nie przyswajanym, tamującym jej oddychanie! Jaki jest rezultat tego — widzi Pani sama i niestety — muszę Panią zmartwić, nie łatwo da się on naprawić.

Trzeba tu właśnie rannych i wieczornych zabiegów, masek itd. żeby po szeregu tygodni, a może dopiero miesięcy osiągnąć widoczne rezultaty. (Na psucie cery poświęciła Pani kilka lat).

Moim obowiązkiem jest dać Pani te wyjaśnienia, a także wskazówki racjonalnej pielęgnacji cery w tym stanie, w jakim jest obecnie, a już do Pani decyzji należy czy zechce Pani nad nią popracować, czy też woli przed 40-ką mieć twarz staruszki.

Wieczorem radziłabym Pani postępować tak, jak Marii G. Rano zaś zmywać twarz ciepłym mlekiem, dodając na pół szklanki mleka — łyżeczkę miodu, który musi się w mleku dokładnie rozpuścić, po ususzeniu dać odrobinę coldkremu i zapudrować.

Gdyby zechciała Pani do mnie napisać podając adres, listownie mogłabym podać preparaty gotowe, gdyż na łamach pisma to jest niemożliwe.

PIELĘGNOWANIE NÓG I PAZNOKCI

„Zetka".

Jak już zaznaczyłam „Prenumeratorce", na łamach pisma nie mogę nic mówić o gotowych preparatach firmowych, gdyż byłoby to uważane jako reklama. Proszę podać swój adres, a listownie służę chętnie wyczerpującymi informacjami.

O pielęgnacji nóg i paznokci znajdzie Pani artykuł w jednym z ostatnich n-rów pisma. Masaż, stosowany nieumiejętnie, może tylko zaszkodzić i dlatego nie radzę go robić na własną rękę.

PIELĘGNACJA OGÓLNA

„Hanka ze L.".

Włosy niech Pani myje mydłem dziecinnym, które wpływa na przyciemnienie, a płucze go w odwarze chmielu — garść na 2 litry wody. Powinno to im przywrócić naturalny kolor.

Co do pielęgnacji cery i usunięcia zagłębień mogę udzielić szczegółowych informacji tylko listownie, gdyż musiałabym Pani polecić odpowiednie środki złuszczające.

PIELĘGNACJA WŁAŚCIWA

„Lwowianka na Wołyniu".

Myje Pani twarz dobrze, wódka ogórkowa i wino rozmarynowe dobre; wino to można dawać także pod oczy, ale opukiwanie musi być bardzo leciuteńkie, żeby nie zbić podściółki tłuszczowej. Natomiast podbródek można energicznie natrzepywać winem rozmarynowym za pomocą masażetki czy też serwetki złożonej w kilkoro, będzie to pojędrniać skórę. Na godzinę dziennie trzeba podwiązywać podbródek bandażem elastycznym, jednak nie dłużej, aby nie rozleniwiać mięśni. Przeciw zmarszczkom, jeżeli maść kamforowa nie działa, śmietanka na pewno nie pomoże. Są specjalne preparaty przeciwzmarszczkowe, ale na łamach pisma nie mogę podawać ich nazwy.

Jeżeli piegi pod oczyma tylko są nie bardzo widoczne, to może Pani nie usuwać ich przez łuszczenie, a stosować krem światłochronny, o którym pisałam w jednym z ostatnich artykułów — codziennie pod puder.

Przykro mi bardzo, że ostatniej prośby Pani spełnić nie mogę, ale na łamach pisma nie wolno mi podawać żadnych adresów.

PIELĘGNACJA SKOMPLIKOWANA

„Zmartwiona Janka".

Ma Pani cerę mieszaną, której pielęgnacja jest dość skomplikowana i dlatego wolałbym odpowiedzieć Pani listownie, proszę więc bardzo o podanie adresu.

EGZEMA

„Prenumeratorka“.

Ma Pani na rękach ogzemę — radziłabym, o ile to możliwe, unikać mycia wodą, a w każdym razie myć jedynie wodą ciepłą i mydłem ichtiolowym. W apteczce domowej, niestety, nie znam żadnego środka leczniczego a gotowych na łamach pisma polecać nie mogę, może zechce Pani zwrócić się do mnie osobiście, podając adres, a listownie podam Pani, jaki środek uważam za wskazany.

JAK WALCZYĆ ZE ZMARSZCZKAMI

Stefania.

Lanolina nie przeciwdziała zmarszczkom, a tylko natłuszcza skórę wybitnie suchą. Może Pani spróbuje wieczorem smarować twarz żółtkiem z oliwą, jak podałam Marii G., ale następnie zmyje ją Pani wodą letnią i mydłem przetłuszczonym, które Pani używa. Na noc przeciw zmarszczkom najlepszy byłby krem lecytynowy. Z wymienionych przez Panią pierwszego nie znam, natomiast drugi, trzeci i czwarty są zupełnie niewskazane z różnych powodów.

Rano może Pani postępować tak, jak „Stała Prenumeratorka Nr 30“ — puder dobry.

Na podbródek postępowanie takie jak, „Stała Prenumeratorka K.“.

Nie podała Pani miejsca swego zamieszkania, znając je, mogłabym poinformować Panią, czy można tam dostać gotowy krem lecytynowy, unikając kosztów przesyłki.

NA WSZYSTKO JEST RADA

Br. J. Sob.

Krem, który Pani używała — przy cerze raczej tłustej nie był odpowiedni. Moim zdaniem pielęgnacja skóry Pani powinna być następująca:

Wieczorem umyć twarz wodą dobrze ciepłą i mydłem ichtiolowym, po opłukaniu i osuszeniu przetrzeć jeszcze wódką ogórkową lub wódką borną (sposób przyrządzania znajdzie Pani nawet w jednej z dzisiejszych odpowiedzi) osuszyć i na noc miejsca sine posmarować maścią Inotyol, którą dostanie Pani w aptece lub drogerii.

Rano przyłożyć kolejno 2—3 gorące serwetki z naparu skrzypu: łyżeczka na szklankę wody (zmoczone i wyżęte) nie opłukiwać wodą zimną, tylko po osuszeniu przetrzeć twarz wódką ogórkową czy borną, znów osuszyć i pod puder dać odrobinę maści zawierającej 1% adrenaliny na resorbinie (zrobią w aptece). Puder może Pani używać w odcieniu bladośmietankowym, to będzie tuszować złą karnację, musi on być z gatunku higienicznych.

Maseczkę może Pani robić tylko z samego białka — raz w tygodniu na 15—20 minut. Parówka nie jest dla Pani wskazana.

Smalcu wieprzowego na cerę tłustą absolutnie nie wolno używać. Jeżeli umie Pani dobrze robić masaż, to jedynie można używać do tego celu olejek migdałowy, ale proszę pamiętać, że lepiej nie robić wcale niż źle.

Nogi przed położeniem się do łóżka na noc niech Pani przeciera szorstką rękawicą zmoczoną w wódce z dodaniem na szklankę wódki — ćwierć łyżeczki soli i kawałek kamfory wielkości ziarnka grochu. Ręce po przetarciu tą wódką następnie można jeszcze posmarować płynem składającym się w równych częściach z soku cytryny, gliceryny i wody kolońskiej.

Powinna też pani zachować pewną dietę: nie jeść potraw ostrych, ani gorących.

W skórę głowy może Pani na kilka godzin przed myciem wetrzeć odrobinę olejku kamforowego celem pobudzenia, ożywienia krążenia krwi. Myć rozgotowanym mydłem dziegciowym, do ostatniego płukania używać odwar skrzypu — garść na 2 litry wody, z dodaniem po przecedzeniu łyżki octu winnego — o ile włosy są jasne; jeżeli zaś ciemne — odwar chmielu z octem.

Koniecznie trzeba szczotkować włosy.

PORADY BEZPŁATNE

Halszka Zrozpaczona.

Prenumeratorki „Praktycznej Pani“ poradę w moim zakładzie otrzymują bezpłatnie i mają zniżkę w cenie zabiegów, będzie mi więc bardzo miło widzieć Panią u siebie, gdy przyjedzie Pani do Warszawy. Godziny przyjęć podałam w odpowiedzi dla Strapionej Irki w nr 11-ym.

Ponieważ stan cery Pani wymaga starannego zbadania dla określenia odpowiedniego sposobu pielęgnacji zaczekamy więc ze wskazówkami do czasu przyjazdu Pani.

Henną można farbować włosy tylko u dobrego fryzjera — w domu jest to o wiele za kłopotliwe i nie daje ładnych rezultatów.

Kremu nie powinno się nigdy wcierać w skórę, gdyż rozciągamy ją, a tylko wbijać ruchem lekkiego opukiwania końcami palców w kierunku od brody do skroni, na czole od środka do skroni, pod oczyma zaś bardzo leciuteńko jednym palcem od skroni do nosa.

SUCHA CERA

Stacha z Przemyśla.

Skóra bardzo sucha wymaga od młodego wieku nasycania jej, że tak powiem „dokarmiania“, gdyż inaczej tworzą się zmarszczki. Niech Pani spróbuje myć twarz wieczorem wodą letnią i mydłem lanolinowym. Po osuszeniu położyć na 3—5 minut maseczkę z żółtka z oliwą (1 żółtko, łyżeczka oliwy — dokładnie utrzeć) następnie zmyć watką — wodą przegotowaną z mlekiem. Na noc wbić w całą twarz i pod oczy odrobinę kremu lanolinowego — sposób wbijania kremu podałam dla Pani Halszki Zrozpaczonej.

Rano zmyć twarz tylko letnim naparem ślazu — łyżeczka na szklankę wody, po osuszeniu pod puder wbić odrobinę goldkremu, zetrzeć miękką serwetką i zapudrować. Puder powinien być lekki, niezbyt przylegający — krajowy.

NA SIWIZNĘ TYLKO FARBA

Zmartwiona z Prowincji.

Włosy radziłamy Pani pielęgnować tak samo jak Lucyna O. Na siwienie, niestety, nie ma innej rady, jak farba.

Ręce i pachy niech Pani przeciera wódką szałwiową: łyżka stołowa szałwii na szklankę wódki, po 2 tygodniach zlać, przecedzić i dodać łyżeczkę od kawy sproszkowanego ałunu. Po umyciu mydłem najlepiej formalinowym i osuszeniu 2—3 razy dziennie przecierać pocące się miejsca.

Dla cery Pani widocznie potrzebne są silniejsze środki niż dotychczas używane. Radziłabym Pani myć twarz wieczorem wodą ciepłą i mydłem rezorcynowym — koniecznie otrębami z wodą utlenioną, opłukać i osuszyć.

PIELĘGNACJA WŁOSÓW

„Cazimi“.

Podaję Pani sposób pielęgnacji włosów: dwa razy w tygodniu przecierać skórę głowy za pomocą małej szczoteczki, rozdzielając włosy pasmami — wódką arnikową:

50 gram spirytusu 96°
50 gram wody destylowanej
10 gram nalewki arniki.

Co 10 dni — dwa tygodnie wmasować w skórę głowy maść siarkową 10% na goldkremie — na 24 godziny przed umyciem głowy. Myć włosy mydłem pokrzywowym rozgotowanym, do ostatecznego płukania używać odwar skrzypu — garść na 2 litry wody z sokiem z jednej cytryny.

Wszystkim Paniom, zapytującym o pielęgnację włosów, przypominam, że koniecznym warunkiem jest codzienne szczotkowanie włosów przez kilka minut — to wzmacnia włosy i nadaje im ładny połysk.

Trwała ondulacja nie mogła spowodować zciemnienia włosów. Zasadniczo dla włosów zdrowych trwała ondulacja nie jest szkodliwa — można ją robić co 5—6 miesięcy. Przy włosach bardzo słabych lepiej się jednak od tego powstrzymać.

Aby pobudzić porost brwi należy wcierać w skórę codziennie na noc rycynę pół na pół z arniką.

Zęby celem wybielenia myć kredą z magnezją (kupi Pani w aptece) i płukać wodą z solą.

Co do pielęgnacji cery Pani, to jest ona zbyt skomplikowana, abym mogła opisywać ją szczegółowo na łamach pisma. Proszę o dokładny adres, a odpowiem Pani natychmiast listownie.

Helena Brzezińska

Kerowniczka Działu Kosmetycznego „IZIS“ w Warszawie.

ŚCIEGI NA DRUTACH

Pani N. w Wilejce.

Zeszyt Nr 1, o który Pani pyta, jest wyczerpany. Mamy natomiast książeczkę pt. „Roboty na drutach“ w cenie gr 45 wraz z przesyłką.

OCZYŚCIĆ GOBELINOWE POKRYCIA

P. Ziemianka.

Bez zdejmowania można kilkoma sposobami, zależnie od gatunku gobelinu. Jeżeli to jest gobelin, który nie puszcza, nie ma domieszek małowartościowych to można by go było oczyścić szczotką namydloną mydłem marsylskim, a zamiast wody wziąć do szorowania i płukania naparu z wiórków panama, albo użyć do zmywania wody z ziemniaków. Utrzeć surowych obranych ziemniaków 2 litry prosto do wody, której wziąć 6 litrów. Wszystko przecedzić przez płótno, wycisnąć i czyścić szczoteczką, bez mydła. Ważne jest aby nie używać za dużo płynu, czyścić równo, żeby nie robić smug a nadmiar wilgoci czystymi wyciskać płachtami.

Jeżeli materiał nie jest bardzo pewny, lepiej wyczyścić chemicznie. Wziąć oczyszczonej terpentyny 200 gramów, tyleż benzyny, tyleż spirytusu, jeżeli materiał ciem-

ny, może być denaturat, zmieszać i dodać 100 gr amoniaku. Wycierać raz przy razie, zmieniając ciągle zabrudzone gałgany, bo będą przenosiły brud. Przed czyszczeniem ogólnym odczyścić plamy.

PASTY DO OBUWIA

P. S. O.

Żąda pani dużej ilości recept, można by zatem przypuszczać, że chciałaby pani fabrykować je zarobkowo. Trzeba by przeprowadzić ścisłą kalkulację, postarać się o materiał hurtowo, a przede wszystkim porobić próby czy się pani pasty w domu udadzą. Gatunek musi być dobry, namiastki mogą zepsuć całą robotę.

PASTA DO OBUWIA BRĄZOWEGO

W słoiku porcelanowym z pokrywą, wstawionym w rondel z gotującą wodą, rozpuścić 225 gr terpentyny, 75 gr oleju lnianego i 45 gr żółtego wosku. Osobno rozpuścić żółtego mydła do prania 30 gr, w możliwie małej ilości wody i również osobno 3 gramy barwnika brązowego, jaki dostanie w składzie farb, specjalnie do tego celu, w pół łyżki spirytusu. Zmieszać wszystko razem i bez przestanku wyrabiać aż do ostygnięcia.

PASTA DO ŻÓŁTEGO OBUWIA

Zagrzać 700 gramów wody destylowanej, uskrobać w nią ¼ kg żółtego wosku, wsypać 30 gr. potażu, dodać 15—16 gr szarego mydła i wszystko razem rozgotować. Dolać wtedy, po zdjęciu z ognia ½ kg terpentyny i łyżkę spirytusu, w której rozpuściliśmy żółty barwnik do skóry (½ grama) kupiony w składzie farb lub drogerii.

PASTA NIEPRZEMAKALNA DO ŻÓŁTEGO OBUWIA

Rozpuścić w naczyniu wstawionym w rondel z gotującą wodą 1/8 kg terpentyny, 1/8 kg wosku pszczelego, ¼ kg tranu, podfarbować ugrem, (ochrą). Przed nasmarowaniem tą pastą obuwia, trzeba dawne pasty starannie zmyć mlekiem, cytryną, lub wodą z białym winem, pół na pół, bo inaczej smar nie wniknie w skórę.

PASTA DO ŻÓŁTEGO OBUWIA (Oszczędnościowa)

Na 10 dk rozpuszczonego wosku dodać 5 gramów amoniaku, mieszać to dopóty, aż wosk zrobi się podobny do mydła, a zapach amoniaku się ulotni. Dodać wówczas 17½ dk olejku terpentynowego, zmieszanego pół na pół z wodą, wymieszać dobrze, z lekka podgrzać i rozlać w słoiki.

PASTA CZARNA

12 dk wosku rozpuścić, zdjąć z ognia i wlać 18 dk terpentyny, kilkanaście kropel błękitnej farby anilinowej rozpuszczonej w spirytusie (Powinna mieć kolor granatowy) oraz 7 gramów czarnej farby do skóry rozpuszczonej w spirytusie. Farby kupić w składzie farb lub drogerii. Nazw nie podaję, bo są różne, krajowe i zagraniczne, coraz to inne, nowe. Najlepiej poinformuje sklep, tylko trzeba wyraźnie powiedzieć do jakiego celu.

PASTA DO ZWYKŁEGO CZARNEGO OBUWIA

Na 160 gramów wosku, 80 gramów łoju, 20 gramów delikatnej sadzy roztartej z trochą terpentyny, razem rozpuścić.

PASTA GOSPODARSKA

Ubić mocno 4 łyżki piwa, 4 łyżki octu niezbyt mocnego, najlepiej z owoców, własnego wyrobu, z dwoma surowymi białkami i łyżeczką od kawy nafty.

Wziąć cztery łyżki sadzy miałkiej i, dolewając po trosze płynu, ucierać.

Takiej pasty używa się do butów dla robotników, dozorców itp.

PASTA DO OBUWIA BIAŁEGO

Zalać pełną szklanką zimnej wody 20 gramów gumy arabskiej i 30 gr żelatyny białej, niech postoi do trzeciego dnia. Podgrzać aż się rozpuści. Wsypać 60 gramów kredy oczyszczonej, bielutkiej i miałkiej jak do czyszczenia zębów, zlać w szczelnie zamykany słoik. W razie wyschnięcia dolać odrobinę wody.

PASTA DO CZARNEGO OBUWIA LAKIEROWANEGO

Rozpuścić 10 dk stearyny w 12 dk terpentyny i rozprowadzić tym 5 dk sadzy.

Odpowiedzi działu drobiowego

Dla Pani z Iławki.

W odpowiedzi na pytanie uprzejmie komunikuję, że tuczenie indyków jest łatwe i trwa około 3—4 tygodni, lecz odbywać się powinno na jesieni lub w zimie, gdyż na wiosnę z powodu popędu płciowego drób trudniej się tuczy.

Najlepsze do tuczenia są indory dwuletnie, natomiast indyczki można tuczyć także i jednoroczne, a jeśli chodzi o mięso, to są one najdelikatniejsze w smaku.

Tuczniki trzeba stopniowo odłączać od stada, gdyż raptowne odosobnienie może spowodować apatię i brak apetytu, a nawet chorobę, która objawia się paraliżem, co szczególniej często można obserwować na wiosnę. Najlepszą karmą do tuczenia jest siekana marchew pastewna i parowane ziemniaki z osypką, dawane w obfitości z dodatkiem tłuczonej cegły i węgla drzewnego, które ułatwiają trawienie, a na wieczór ziarno, jak: owies, jęczmień lub kukurydza.

Przede wszystkim trzeba odłączyć samice od samców i zamknąć je tak daleko, aby nie słyszały wzajemnie swych głosów. Przez pierwszy tydzień karmi się je na powietrzu, potem zamyka w przyciemnionym i ciepłym pomieszczeniu, gdzie karmi się je forsownie, stosując w ostatnim tygodniu przymusowe karmienie za pomocą napychania wola kluskami, zagniatanymi z mąki jęczmiennej na mleku. Przy karmieniu otwieramy okna, aby światło i powietrze świeże pobudziło apetyt, potem okna przysłaniamy, gdyż ciemność skłania drób do snu.

Pozostałą karmę trzeba sprzątnąć, aby nie kwaśniała. Do picia zamiast wody trzeba dawać mleko odtłuszczone, co podnosi smak mięsa. Tuczenie kończy się, gdy ptak z trudnością trawi i ciężko oddycha. Obowiązkowo przed tuczeniem powinno się indyki ważyć i w czasie tuczenia parę razy wagę skontrolować, aby się przekonać, czy proces tuczenia postępuje normalnie, to jest, czy tucznik przybiera na wadze.

H. P.

Odpowiedzi ogrodnicze

WYSIEW RZEŻUCHY NA WIELKANOC

Rzeżucha odznacza się bardzo szybkim wzrostem, jeżeli więc pragnie ją Pani otrzymać na Wielkanoc niewybujałą, należy siew wykonać nie wcześciej jak na 10—12 dni przed świętami.

Najczęściej odsiewa się krzyże, baranki, lub odwrócone doniczki, które służyć potem będą jako zielone ozdoby wielkanocnego stołu. W tym celu okręca się wymienione przedmioty zwilżonymi pakułami, lub mchem z dodatkiem gliny, powierzchnię powleka się, moczonymi w wodzie na dzień przedtem nasionami rzeżuchy, które wydzielają śluzowatą masę.

Przedmioty z wysiewaną w ten sposób rzeżuchą ustawia się w miejscu ciepłym i widnym, zraszając parę razy w ciągu dnia wodą za pomocą rozpylacza. Po kilku dniach obsiane przedmioty powinny zazielenić się od wschodzącej rzeżuchy. Im wyższa jest temperatura, tym rozwój rzeżuchy będzie szybszy.

ROŚLINY PNĄCE ODPOWIEDNIE NA ZACIEMNIONY BALKON

Z roślin pnących takich, które dobrze rosnąć mogą w cieniu polecić można przede wszystkim — bluszcz, który należy posadzić do korytek na balkonie z sadzonek, węglednie już podhodowany w doniczkach, przesadzić do skrzynek. Poza tym nadawać się będzie również — chmiel japoński, który rośnie bardzo szybko i gęsto, dokładnie okrywając zwykle dużą powierzchnię ściany, lub balustrady balkonu.

Jest to roślina jednoroczna, którą co roku trzeba wysiewać wprost na miejsce przeznaczenia. Piękna i dekoracyjna jest odmiana chmielu pstrolistna o liściach ozdobnych w białe łaty.

Oprócz tego odpowiednimi pnączami, które dobrze rosną w półcieniu jest Sępota (Cobea scandens), oraz Zamroka (Thunbergia alata), obie te rośliny należy wysiać wcześniej (marzec, kwiecień) do doniczek w pokoju. Gdy podrosną, rozsadza się je do większych doniczek, a z tych już w połowie maja do skrzynek na balkonie.

Kurs o kwietnikach i różach

Liczba domów, otoczonych ogródkami wzrasta z każdym rokiem, a w każdym ogródku są róże i są kwietniki. Dla doświadczonych miłośników są one źródłem radości i słusznej dumy. Ale tym, którzy się jeszcze z nimi obchodzić nie nauczyli — wiele przysparzają trosk i kłopotów. Więc Koło Miłośników Ogrodnictwa śpieszy im z pomocą i zapowiada na okres od 17 marca do 3 kwietnia rb. „Kurs urządzania kwietników i pielęgnowania róż w ogrodach".

Kurs obejmuje wykłady o ogródkach skalnych, bylinach, urządzaniu trawników i obsadzaniu kwietników roślinami. W drugiej części Kursu o różach będzie: klasyfikacja, rozmnażanie, uszlachetnianie, zastosowanie róż w ogrodach, sadzenie, cięcie, zasilanie, zimowanie oraz zwalczanie chorób i szkodników róż. Prelegentami będą: Prof. Dr W. Goriaczkowski, p. Z. Hellwig, Inż. J. Łebkowski, Inż. E. Nalepińska i Inż. Stan. Schönfeld.

Wykłady będą się odbywały w Tow. Ogrodniczym Warszawskim — Bagatela 3, od godz. 6—8 wiecz. Na zakończenie Kursu odbędzie się wycieczka do szklarni i ćwiczenie praktyczne cięcia róż na gruncie.

Ilość miejsc ograniczona. Niezamożni mogą się starać o ulgi.

Zapisy i informacje: Kierowniczka Kursu p. Wysocka, tel. 840-18; Biuro Koła Miłośników Ogrodnictwa, Al. Jerozolimskie 20 m. 16, tel. 632-70; Skład nasion B-ci Hoser — Al. Jerozolimskie 45; Skład nasion „Kwietnica" — Złota 3, oraz w dni wykładowe na miejscu — Bagatela 3, I piętro (Tow. Ogr. Warsz.).

NAWÓZ „CHORZÓW" DO PODLEWANIA KWIATÓW POKOJOWYCH

Jest to nawóz najzupełniej odpowiedni do zasilania kwiatów pokojowych. Zasilanie ich można rozpocząć od wiosny i kontynuować przez lato. Jeśli chodzi o dawkę tego nawozu, to używa się zwykle do podlewania kwiatów roztwór, który tworzy się, dodając jedną łyżkę nawozu na 5 litrów wody. Nie wolno jest zasilać roślin, które zostały świeżo przesadzone, również nie można podlewać nawozem roślin chorych.

Przed zasileniem roślin nawozem ziemia w doniczkach musi być wilgotna, jeśli podlać roztworem nawozu kwiaty o suchej ziemi, korzenie ich mogą ulec spaleniu.

UPRAWA WALERIANY

Waleriana, czyli kozłek lekarski, jest rośliną poszukiwaną w lecznictwie. Najgłówniejszymi składnikami, dostarczającymi surowca są kłącza podziemne i korzenie. Kozłek uprawiany daje lepszy materiał, niż zbierany w stanie dzikim.

Do uprawy waleriany należy wybrać miejsce słoneczne o ziemi lekkiej, przepuszczalnej i zawierającej dużo wapna. Rozmnażać walerianę można dwojako z siewu, lub z sadzonek. Lepsze rezultaty daje, oraz jest znacznie praktyczniejsze rozmnażanie waleriany z siewu.

Wysiewa się walerianę zaraz po zbiorze nasion, tzn. w sierpniu, lub jesienią na rozsadniku, albo do inspektu. Nasiona należy wysiać w rządki odległe od siebie co 20 cm, nie przykrywa się ich ziemią, gdyż waleriana tego nie znosi. Po wzejściu roślinki podlewa się i pielęgnuje normalnie.

Jeżeli siew miał miejsce w sierpniu, to w maju przyszłego roku sadzonki waleriany są już tak wyrośnięte, że mogą zostać rozsadzone na stałe miejsca plantacji. Przy siewie jesiennym termin ten przesuwa się na drugą połowę lata.

Sadzonki sadzi się w odległościach 40 × 40 cm, uważając żeby roślinki były dobrze obciśnięte i nie miały pozaginanych korzonków. W dalszym ciągu prowadzi się zwykłe prace pielęgnacyjne, wzruszając stale ziemię między roślinami i odchwaszczając. W miarę ukazywania się łodyg kwiatowych, należy je wycinać starannie, żeby nie ponieść strat w plonie.

Do zbioru i wykopywania kłączy przystępuje się dopiero w roku następnym wiosną, lub we wrześniu w zależności od tego kiedy była plantacja poprzedniego roku sadzona.

Po wykopaniu kłączy i oczyszczeniu z ziemi, odcina się łodygę i wszystkie liście, a samo kłącze przekrawa się na parę części, następnie suszy się je na powietrzu, lub w suszarniach. Podczas suszenia strata na wadze wynosi 80%. Im grubsze korzenie, tym mają cenę większą. Zapotrzebowanie waleriany na rynku zielarskim jest zawsze bardzo duże.

UPRAWA NAPARSTNICY DLA CELÓW ZIELARSKICH

Naparstnica uprawiona jako roślina ozdobna w ogrodach zupełnie dla celów leczniczych się nie nadaje. Ażeby posiadała właściwości lecznicze pierwszym warunkiem jest wzrost jej na gruntach kompletnie bezwapiennych. Najlepszym miejscem dla uprawy naparstnicy jest np. zrąb po liściastym lesie.

Do siewu używa się nasion zebranych tylko z roślin dzikich, wysiewa się je wiosną najpierw na rozsadniku, a potem rośliny rozsadza się co 30 cm. Raz zaprowadzona naparstnica wysiewa się później co roku samorzutnie.

Produkt zbioru stanowią u naparstnicy liście, które dopiero zbiera się z roślin dwuletnich. Zbiór liści musi się odbywać tylko rano między godziną 9-tą a 11-tą, gdyż tylko wtedy zawierają w sobie maksimum wartościowych alkaloidów.

Suszyć trzeba zebrane liście jak najprędzej, aby nie straciły swych wartości, a więc konieczna jest do tego celu suszarnia, gdzie suszy się liście w temperaturze 30°C. Osoby chore na serce nie mogą pracować przy uprawie, zbiorze, czy suszeniu naparstnicy, gdyż doznają zwykle objawów zatrucia.

Jeżeli nie ma się zakontraktowanego zbytu, naparstnicę sprzedać jest dość trudno.

ZEGAR SŁONECZNY W OGRODZIE

Zegar słoneczny, szczególnie w większym ogrodzie, jeśli jest obsadzony ładną grupą kwiatów, stanowi pewien motyw dekoracyjny, spełniając poza tym funkcję praktyczną.

Wykonanie jednak zegara słonecznego jest dość drogie i kłopotliwe. Zasadniczo zegar słoneczny składa się z tarczy i wskazówki, całość musi być umieszczona na odpowiednio wysokiej podstawie. Tarczę zazwyczaj wykonywa się z kamienia, lub betonu, co należałoby zamówić w odpowiednim zakładzie rzemieślniczym.

Wskazówka jest metalowa i musi być umieszczona w pozycji pochyłej na brzegu tarczy, ściśle naprzeciw miejsca, gdzie oznaczona będzie na tarczy godzina dwunasta w południe.

Cała trudność przy zegarze słonecznym tkwi w odpowiednim zmontowaniu tarczy ze wskazówką (kąt nachylenia wskazówki) oraz w wykonaniu skali na tarczy, która zależna jest od całego szeregu poprawek dla każdej miejscowości.

Wyznaczyć skalę właściwie potrafi optyk, znający się na astronomii, w przeciwnym wypadku zegar będzie wskazywał stale fałszywy czas.

UFORMOWANIE WZROSTU FICUSA

Po ścięciu pączka wierzchołkowego u ficusa został tym samym zahamowany jego wzrost wzwyż, a pobudzony wzrost wszerz, jest to zjawisko najzupełniej normalne. Chcąc przywrócić mu dawny wzrost do góry, należy wyczekać aż z jednego z pączków bocznych, będących najbliżej wierzchołka wyrośnie pęd. Kiedy pęd ten będzie już dostatecznie długi, trzeba będzie mu nadać kierunek wzrostu pionowy, ku górze lekko przywiązując go do odpowiednio przy roślinie umieszczonego palika.

Mam nadzieję, że, postępując w ten sposób, po kilku miesiącach będzie Pani mogła już nadać ficusowi normalny kierunek wzrostu.

ZASILENIE PIASZCZYSTEJ ZIEMI W OGRÓDKU

Każdą ziemię, nawet najbardziej piaszczystą, można dzięki starannej paroletniej uprawie doprowadzić do stanu urodzajności, niesłusznie więc zniechęciła się Pani do ziemi w swoim ogródku. Ziemia taka potrzebuje zasilenia jak największą ilością próchnicy. Należało więc na jesieni nawieźć ją obornikiem, skoro jednak to nie było zrobione, można obecnie wiosną, zasilić cały ogródek kompostem, jeśli oczywiście dało by się w niego zaopatrzyć.

Doskonale także zrobiło by nawiezienie całej ziemi torfem, gdyby był gdzie w pobliżu.

Jeśli nie zależało by Pani specjalnie, żeby w tym roku otrzymać plony, to radziłabym na terenie całego ogródka zasiać łubin żółty, który potem po dojrzeniu przekopać dobrze z ziemią, a jesienią nawieźć cały teren obornikiem, wówczas na rok przyszły ziemia w ogródku będzie już odpowiednio doprawiona.

PIELĘGNOWANIE ARAUKARII

Odpowiedź na ten temat znajdą Panie w nr 9 „Pr. Pani" w dziale odpowiedzi ogrodniczych.

Jeśli chodzi o zasilanie araukarii, to trzeba postępować bardzo ostrożnie, gdyż iglaste rośliny źle znoszą wszelkie nawożenie. Najwyżej można by zasilić na wiosnę starszy egzemplarz taki, który nie był w tym sezonie przesadzany, używając do tego celu opiłek rogowych. Opiłki rogowe nabyć można w każdej firmie ogrodniczej, sposób stosowania polega na posypywaniu nimi powierzchni ziemi bardzo niewielką ilością parokrotnie w odstępach tygodniowych.

Działanie opiłek jest powolne i łagodne, ale dające dobre rezultaty.

PIELĘGNOWANIE ASPARAGUSA

Asparagusy najlepiej rosną w pomieszczeniu ciepłym i parnym. Ponieważ zwykle w mieszkaniu jest dla nich cokolwiek za mało wilgoci, powinno się je zraszać dość często, a w lecie nawet po kilka razy dziennie. Podlewać asparagusy trzeba w lecie bardzo dużo, w zimie zaś umiarkowanie.

Najlepszą temperaturą dla dobrego rozwoju asparagusów jest w czasie lata 16° — 18°C, w zimie natomiast potrzebują temperatury niższej, średnio 8—10°C.

Asparagusy lubią dużo światła, z tego względu najlepiej jest ustawiać je, lub zawieszać w oknach. Jeśli jednakowoż stoją na zbyt silnym słońcu, to zaczynają żółknąć i tracić igły. Najodpowiedniejsze więc okno dla asparagusa jest wschodnie lub zachodnie.

Co roku wiosną powinno się asparagus przesadzać w odpowiednią ziemię, która musi być urodzajna, a lekka, najlepiej nadawać się będzie mieszanina ziemi liściowoinspektowej z piaskiem.

Podczas przesadzania trzeba uważać, żeby nie uszkadzać zgrubiałych korzeni, gdyż mogłoby to spowodować ich gnicie. Starsze pędy usychające należy wycinać, by nie szpeciły wyglądu całej rośliny. W razie pokazania się mszyc opryskiwać asparagus niezwłocznie odwarem mydlano-tytoniowym.

PIELĘGNOWANIE FILODENDRONA

Odpowiedź dla p. M. Z.

Na temat pielęgnowania filodendrona znajdzie Pani kilka uwag w odpowiedziach ogrodniczych w nr 9 „Pr. Pani".

Uschnięte końce liści należy ucinać ostrym nożem aż do zdrowego miejsca. Roślinę przesadzić tej wiosny w świeżą ziemię. Przyczyną żółknięcia i zasychania końców mogło być zbyt wilgotne utrzymywanie ziemi w doniczce. Podczas przesadzania oddzielić młodą sadzonkę, o której Pani wspomina, od starszej rośliny i posadzić ją do oddzielnej doniczki, przykrywając szklanką, co pozwoli na lepsze utrzymanie wilgoci dokoła niej i szybsze przyjęcie się.

MKIEDY CIĄĆ ORZECHY WŁOSKIE

Odpowiedź dla H. S.

Orzech włoski nie znosi cięcia, ani przerzedzania gałęzi, tworząc z natury rzadkie rozgałęzienia, sam z siebie formuje regularną koronę. Cięcie u orzecha włoskiego ogranicza się do usuwania gałęzi suchych, lub zmarzniętych.

Jeżeli zachodzi nieodzowna konieczność przycięcia niektórych gałęzi, to w każdym razie wykonywamy tę czynność zawsze tylko w drugiej połowie lata, lub na jesieni, kiedy drzewo ma jeszcze na sobie zielone liście, nigdy zaś w ciągu zimy, czy na wiosnę, gdyż orzech w tym okresie trudno goi rany, tracąc dużą ilość soków.

Formy krzaczaste orzecha włoskiego, jakie Pani posiada, można zamienić w pienne wówczas, gdy obierze się i pozostawi tylko jeden najsilniejszy pęd, usunąwszy wszystkie inne.

CIĘCIE KLONA BIAŁOLISTNEGO

Odpowiedź dla H. S.

Klon białolistny (Acer Negundo argenteo variegatum) powstaje ze szczepienia na wysokim pniu odmiany o liściach zielonych. Jest to drzewo, które w młodości posiada niezwykle bujny wzrost, dając nieraz w ciągu jednego lata przyrosty 150 cm. Koronę formuje bardzo szeroką, ale niewysoką. Z wiekiem siła wzrostu jego słabnie tak, że wskutek tego drzewo to żyje stosunkowo krótko. Jeżeli klon, jaki Pani posiada jest drzewem starszym, nie pomogą żadne cięcia w celu odmłodzenia, jak to się praktykuje u innych drzew.

U klonów białolistnych na jedno trzeba stale zwracać uwagę, a mianowicie zdarza się dość często, że obok liści pięknie biało zabarwionych wydaje on gałązkę o liściach zupełnie zielonych. Po zauważeniu tego faktu trzeba natychmiast gałązkę taką usunąć. Jeżeli to zaniedbać następstwa będą zupełnie niepożądane, gdyż zielone pędy, mając zdolność silniejszego wzrostu, przyswajać sobie będą znaczne ilości soków drzewa ze szkodą dla gałązek barwnych.

O ile nie zostaną usunięte od razu, wkrótce rozrosną się tak silnie, że zupełnie ocienią i zagłuszą gałęzie białolistne i całe drzewo przemieni się w klon o zielonych liściach.

CHOROBLIWE OBJAWY NA KORZE DRZEWA OWOCOWEGO

Odpowiedź dla p. E. N. z Białegostoku.

Trudno jest, nie widząc drzewa, określić z całą pewnością jego dolegliwość. Sądząc z opisu Pani, należało by wnioskować, że jest to drzewko, które uległo przemarznięciu. Na korze utworzył się rodzaj rany, czy tzw. zgorzel, która utrudnia krążenie soków w drzewie. Wskutek tego też narazie, na wiosnę, można zaobserwować jeszcze rozwój liści, które potem stopniowo zasychają.

Jeżeli pień posiada zgorzel tylko z jednej strony, a nie występuje dookoła niego, trzeba będzie zacząć drzewko leczyć.

Gdy zaś rana otacza pień, drzewa takiego się już nie odratuje, a kwalifikować się będzie tylko do wycięcia i usunięcia z ogrodu. Leczenie polega na tym, że w miejscu chorym wycina się całą tkankę aż do zupełnie zdrowego i żywego drewna, a następnie całą ranę zasmarowuje się maścią ogrodniczą, pod wpływem której gojenie będzie następowało szybciej. Pień taki przez kilka zim trzeba następnie okrywać dobrze przed mrozami.

PIELĘGNOWANIE WYSIANYCH PALEMEK DAKTYLOWYCH

Odpowiedź dla L. G.

Młode roślinki świeżo wykiełkowane z pestki daktyla należy pozostawić w spokoju aż do przyszłej wiosny, kiedy nadejdzie właściwa pora na rozsadzenie ich — każdą do oddzielnej doniczki.

Podlewać należy umiarkowanie, w miarę potrzeby, doniczkę z młodziutkimi palmami trzymać na oknie widnym, ale nie na ostrym słońcu. Doniczkę co pewien czas obracać, żeby rośliny były oświetlone równomiernie.

Przez rok aż do chwili przesadzenia powinny wyrosnąć zazwyczaj już dwa liście. Pierwsze młode liście palm są jednolite, nierozcięte pierzasto, lub wachlarzowato, dopiero starsze liście przyjmują właściwą formę.

BIAŁE ROBACZKI W DONICZCE Z PALMĄ

Odpow. dla „Prenumeratorki M. B."

Wnioskuję z opisu, podanego przez Panią, że palma była w pewnym okresie zbyt obficie podlewana i została zalana, pomimo że obecnie podlewa się ją niewiele. Białe robaczki na powierzchni ziemi w doniczkach pojawiają się zwykle wówczas, gdy rośliny są trzymane za wilgotno. Nie są to co prawda pasożyty i kwiatom specjalnie nie szkodzą, ale jeśli występują zbyt licznie, obecność ich nie jest pożądana. Pozbyć się tych robaczków można przez posypywanie powierzchni ziemi pyłem tytoniowym.

W danym wypadku jednak najbardziej wskazane będzie palmę przesadzić w okresie wiosennym, dając świeżą ziemię. Najodpowiedniejszą ziemią będzie mieszanina ziemi inspektowej z wrzosową z niewielką ilością piasku. Jeżeli trudno było by Pani zaopatrzyć się w odpowiednią dla palmy ziemię, można by ją przenieść w celu przesadzenia do jakiejś kwiaciarni, lub zakładu ogrodniczego.

Podlewanie palmy roztworem octu nigdy się nie praktykuje i z pewnością wywarło

by skutek ujemny, lepiej więc niech Pani tego środka nie stosuje.

SIEW KAPUSTY, KALAFIORÓW I POMIDORÓW DO SKRZYNEK W MIESZKANIU

Odpow. dla „Czytelniczki z Piastowa".

Jeżeli nie ma się okazji wyhodować rozsady warzyw w inspekcie, można przygotować je w skrzyneczkach w mieszkaniu, ale ponieważ jest to technicznie dość trudne do wykonania, da się tym sposobem wyprodukować tylko niewielką ilość rozsady. Skrzynki trzeba przygotować w ten sposób, żeby na dnie dać warstwę skorupek, a potem warstwę piasku, które stanowić będą dren odpływowy dla nadmiaru wody, powinno to zająć $^1/_3$ wysokości skrzynki, resztę dopiero wypełnia się ziemią urodzajną, ugniatając ją dobrze, szczególnie przy ściankach skrzynki.

Nasiona wysiewa się na powierzchni rzutowo i płytko przykrywa się ziemią, lub piaskiem, następnie utłacza się je cokolwiek, zrasza wodą i skrzyneczki nakrywa się płytkami szklanymi dla lepszego utrzymania wilgoci. Dopóki roślinki nie wzejdą, skrzynki mogą stać nawet w miejscu ciemniejszym, ale ciepłym. Po wzejściu roślin należy przenieść je koniecznie do światła i postawić na oknie, coraz to obracając je, żeby otrzymać wzrost równomierny. Najgorszy kłopot nastąpi dopiero po paru tygodniach, gdy rośliny podrosną już na tyle, że trzeba będzie je rozsadzić, dając im więcej miejsca, w mieszkaniu jest to sprawa dość utrudniona, gdyż nie ma gdzie zwykle ustawiać większej ilości skrzynek, czy doniczek. Dlatego też radziłabym prowadzić w pokoju tylko rozsadę pomidorów i trochę kalafiorów. Kapusty zaś nie warto hodować ze względu na duży kłopot, a małą korzyść, gdyż rozsadę kapusty można zawsze nabyć po stosunkowo niskiej cenie.

Co do czasu wysiewu na rozsady, to pomidory wystarczy wysiać w końcu marca, lub w pierwszych dniach kwietnia, do połowy maja, tzn. do chwili, gdy idą do gruntu, będą mogły wyrosnąć dostatecznie. Termin wysiewu kalafiorów jest od końca lutego do końca maja w zależności od tego na jaką porę chce się je otrzymać tak, że można je wysiewać w każdej chwili w tym okresie.

CZY ZASILAĆ WIOSNĄ DRZEWKA POSADZONE NA JESIENI

Odpow. dla „Czytelniczki z Piastowa".

Młodych drzewek świeżo posadzonych na jesieni nie należy w ciągu najbliższej wiosny niczym zasilać, mogłoby to dać zupełnie szkodliwe skutki. Przede wszystkim ziemia przed sadzeniem drzewek powinna być odpowiednio zasilona jeszcze na jesieni, a więc mają one narazie pokarmów pod dostatkiem. Na wiosnę konieczne jest tylko zastosowanie obfitego podlewania drzewek posadzonych jesienią, będzie to gwarantowało ich dobre przyjęcie się.

ZASILANIE WARZYW NAWOZAMI SZTUCZNYMI

Odpow. dla „Czytelniczki z Piastowa".

O ile ogródek nawieziony był jesienią obornikiem, na wiosnę wystarczy zasilić jeszcze ziemię dodatkowo nawozami sztucznymi. W zależności od rodzaju uprawianych warzyw stosuje się inne dawkowanie i ugrupowanie nawozów. Licząc wszystkie dawki na $100m^2$ (1 ar.), stosuje się je następująco pod różne warzywa:

Kapusta biała, czerwona i włoska, brukselka, kalarepa, kalafiory, a także sałata, szpinak i rzodkiewka wymagają specjalnie dużo nawożenia azotowego, które podnosi silnie plony, powinny więc dostać: 1 kg superfosfatu, 2 kg soli potasowej i 2 kg azotniaku przed sadzeniem jako pierwszą dawkę azotu. Drugą dawkę azotu w postaci 2 kg saletry wapniowej należy dać w trzy tygodnie potem, rozsiewając między rzędami roślin.

Buraki, marchew, pietruszka, selery i cebula wymagają sporo potasu i azotu, daje się pod nie 2 kg azotniaku, 1 kg superfosfatu i 3 kg soli potasowej, w kilka tygodni potem po przerywce zasila się jeszcze saletrą wapniową, dając 1 kg.

Pod rośliny strączkowe, a więc grochy, fasole itp. wystarczy dać nawożenie fosforowo-potasowe, bez azotu, w postaci 3 kg supertomasyny i 2 kg soli potasowej.

Ogórki i pomidory powinny dostać nawożenie obfitsze, jako najbardziej wymagające z roślin, a więc przed sadzeniem 2 kg azotniaku, 3 kg supertomasyny i 3 kg soli potasowej. Gdy rośliny dobrze się już zakorzenią i przyjmą, należy zasilić je saletrą wapniową w ilości $1\frac{1}{2}$ kg, rozsiewając równomiernie pod każdy krzak. Niektóre nawozy, a szczególnie azotniak muszą być dawane przed sadzeniem, czy siewem roślin co najmniej na 10 dni, aby zdążyły się odpowiednio rozłożyć.

ROZMNOŻENIE RÓŻ PNĄCYCH

Odpowiedź dla „Sokółki".

Można mnożyć róże przez oddzielanie młodych pędów — odrostków korzeniowych od starszych, ale tylko w takim wypadku, gdy mamy pewność, że roślina mateczna, wyprodukowana była z sadzonek, w przeciwnym bowiem razie młode pędy będą dziczkami.

Ponieważ na ogół róże pnące produkuje się przez szczepienie, przeto nie radziłabym Pani probować mnożenia ich drogą podziału. Istnieje natomiast inny sposób pewny, który można by zastosować, a mianowicie rozmnożyć róże pnące przez odkłady.

W tym celu należy parę zewnętrznych gałęzi przygiąć do ziemi i przykulkować, tzn. przytrzymać za pomocą wbitych, rozwidlonych patyczków. Nad przygiętymi pędami róż, które nacina się lekko w paru miejscach nożem, nie uszkadzając drewna, nasypuje się kopczyk z ziemi, zwilżając ją co jakiś czas. W miejscach przykrytych ziemią na pędach róż, tworzą się korzenie, co specjalnie łatwo występuje u róż pnących.

Ukorzenione pędy można odciąć od rośliny matecznej na jesieni i posadzić w nowym miejscu. Otrzymane tą drogą młode róże będą silnie rosły, ale są bardziej wrażliwe na mrozy i wymagają lepszego okrycia na zimę.

PRZESADZANIE STARSZYCH AGRESTÓW

Odpowiedź dla Heleny R.

Dopóki krzewy agrestu nie zaczną rozwijać jeszcze liści, a więc zwykle w ciągu marca, można przystąpić do przesadzania ich. Wszystkie krzewy owocowe niezależnie od wieku można przesadzać, gdyż po zastosowaniu odpowiedniego przycinania dadzą się zawsze odmłodzić.

Przed wykopaniem krzewów z dawnego miejsca trzeba przede wszystkim wyciąć wszystkie pędy najstarsze tak, żeby pozostało przy każdym krzewie najwyżej 8 — 10 gałązek młodszych. Następnie po wykopaniu agrestów należy przejrzeć ich korzenie, uszkodzone usunąć, a grubsze skrócić sekatorem. Dla zachowania równowagi między systemem korzeniowym i częściami nadziemnymi krzewu, pozostawione pędy muszą zostać również przycięte o połowę swej długości.

Sadzić należy agresty w dołki zaprawione kompostem, dobrze przemieszanym z ziemią. Po posadzeniu ziemia dokoła krzewów musi być dobrze ugnieciona i obficie podlana. Poza tym wskazane jest zaraz po posadzeniu i po podlaniu obłożyć krzewy agrestu słomiastym nawozem, ułatwi to znacznie ich przyjmowanie się.

PĘDZENIE HIACYNTU W DONICZCE

Odpowiedź dla „Elżbiety ze Lwowa".

Okres pędzenia hiacyntów zaczyna się we wrześniu, można również cebulki do pędzenia sadzić w ciągu października i listopada, w zależności od tego na jaką porę chcemy potem otrzymać kwitnące hiacynty.

Na spód doniczki sypie się warstwę piasku, a potem ziemię inspektową, zmieszaną z kompostową i z piaskiem, w której umieszcza się cebulki, zagłębiając je w ziemi tylko do $^2/_3$ swej wysokości.

Doniczki z cebulkami po podlaniu stawia się w ciemnej piwnicy, dość chłodnej (8° C), dołując je w piasku. Powinny pozostać tam około 3-ch miesięcy, tzn. do chwili, gdy zdążą się już zakorzenić i wypusz-

czą pęk liści w postaci bezbarwnego kła długości do 10 cm.

Przenosi się wówczas doniczki do pokoju początkowo chłodnego, aby stopniowo rośliny przywykały do wyższej temperatury i nakrywa się kapturkami z papieru. Powinno to pobudzić je do silniejszego wzrostu, w miarę którego liście się rozchylą, a pęd kwiatowy wyciągnie się ładnie w górę ponad liście. Wtedy kapturki należy zdjąć i doniczki z hiacyntami przenieść do światła, ciepłego pomieszczenia i dużo podlewać. Na świetle liście szybko nabiorą właściwej barwy zielonej, a pąk rozwinie się w kwiat. Ma to zwykle miejsce w 4—6 tygodni po przeniesieniu ich z piwnicy.

Po okwitnięciu stopniowo hiacynt się zasusza, podlewając początkowo coraz mniej, a potem wcale. Gdy cebulka zupełnie zaschnie wyjmujemy ją z doniczki i umieszczamy w suchym i przewiewnym miejscu aż do jesieni. W drugim roku można to samo pędzenie cebulki powtórzyć w doniczce, ale otrzyma się kwiat bardzo mały i nikły, lub też sadzi się cebulki w ciągu września w ogrodzie na rabatach, albo wprost wśród trawnika, gdzie pod lekkim przykryciem przezimują, a na przyszłą wiosnę zakwitną.

JAKI NAWÓZ SZTUCZNY UŻYĆ DO ZASILENIA PORZECZEK, AGRESTU I MALIN

Odpowiedź dla L. B. spod Dęblina.

Do zasilenia krzewów owocowych można użyć nawozów sztucznych w następującym ugrupowaniu i ilości na 1 ar. — supertomasyny 1½ kg, azotniaku 1½ kg, i soli potasowej 2 kg. Nawozy te należy rozsiać równomiernie po powierzchni, a potem ziemię między krzewami przekopać.

Maliny są najwięcej wymagające i specjalnie wdzięczne za intensywniejsze nawożenia tak, że przed kwitnieniem można by jeszcze zasilić je saletrą wapniową i supertomasyną, dając po 1½ kg każdego z tych nawozów na 1 ar.

Nawożenie mieszanką nawozową „Chorzów", o którą Pani zapytuje jest zupełnie dobre, ale kalkulować się będzie drożej. Jeżeli na jesieni dawany był nawóz naturalny, nawożenia nie było, trzeba dać dawkę większą — 8 kg. Przy stosowaniu tego nawozu w roztworze wodnym rozpuszcza się 2 łyżki nawozu na konewkę wody 10 l i podlewa się takim roztworem rośliny co 2 tygodnie w czasie wegetacji, uważając stale aby roztwór ten spływał tylko na ziemię, a nie na rośliny, które o drazu spali. Stosowanie nawozów w ten sposób jest dosyć kłopotliwe. Pomimo nawozów sztucznych powinno się krzewy nawozić obornikiem co najmniej raz na 3 lata na jesieni.

Przy okazji dziękuję Pani za miłe słowa, wyrażone dla mnie w liście i cieszę się, że, zawdzięczając moim wskazówkom, otrzymuje Pani tak dobre wyniki w swym ogrodzie.

NAWOŻENIE TRUSKAWEK

Odpowiedź dla L. B., spod Dęblina.

Truskawki potrzebują dość silnego nawożenia, żeby dobrze owocowały. Właściwie najlepiej jest co jesień wyłożyć rzędy truskawek obornikiem, a na wiosnę zasilić jeszcze nawozami sztucznymi, dając po 1 kg saletry, 2 kg superfosfatu, lub supertomasyny i 1 kg soli potasowej na 1 ar. Nawozy te posypuje się ostrożnie wzdłuż rzędów roślin, tak jednak, aby nie dostawały się na liście, następnie ziemię między truskawkami należy wzruszyć.

Przed kwitnieniem wskazane jest zasilić jeszcze truskawki dodatkowo, dając po 1 kg — saletry na 1 ar.

CZY BIELIĆ MŁODE DRZEWKA OWOCOWE I KIEDY

Odpowiedź dla L. B.

Porą bielenia pni drzew owocowych wapnem jest koniec zimy lub wczesna wiosna. Celem bielenia drzew jest częściowe zniszczenie ewentualnych szkodników zimujących nieraz na korze drzew, oraz nadanie białej barwy pniom i rozwidleniom korony.

Dzięki białej barwie, wiosenne promienie słoneczne odbijają się od pni drzew, nie powodując zbytniego nagrzewania się. Zwykle bowiem silne nagrzewanie się gałęzi w ciągu pierwszych dni wiosennych, a marznięcie podczas przymrozków nocnych — wpływa na zniszczenie nieraz w dużym stopniu tkanki drzew.

Pnie młodych drzewek zazwyczaj powinno się okręcać na zimę słomą, aby je ochronić zarówno przed zimnem, jak i zającami, bielenie więc byłoby zbyteczne, bo zdejmuje się z nich okrycie wtedy, gdy pogoda ciepła już się ustali. Zasadniczo więc bieli się przeważnie drzewa starsze, w każdym razie dla młodych drzewek zabieg ten szkodliwy być nie może.

Inż. Janina Honczarenkowa

OGŁOSZENIA DROBNE

Nasza skrzynka

Szukam gospodyni — wychowawczyni i przyjaciela zarazem. Chciałabym, aby to była osoba zupełnie zdrowa, miła, bardzo łagodnego i dobrego usposobienia, cicha i koniecznie kochająca dzieci — domatorka. Chciałabym, aby osoba ta, prowadząc samodzielnie gospodarstwo kobiece w domu i na małym, b. zniszczonym i b. zadłużonym folwarczku, pomagała mi wychowywać dwóch synków 10 i 9 lat, dla których musi być bardzo wyrozumiałą (matka ich epileptyczka).

W zamian, głęboka wdzięczność, prawdziwa przyjaźń, no i czym chata bogata. (Zresztą warunki do umowy!). Posada zasadniczo dożywotnia. Zależy to jednak od obustronnego uznania, w każdym razie kilku pierwszych lat.

Zgłoszenia proszę kierować: Wileńszczyzna, poczta Mejszagoła, Poste-restante

„Rozbitek"

Poszukuję samodzielnej ogrodniczki znającej pszczelarstwo. Ogród 3-morgowy. Oferty z podaniem warunków. Warszawa, Bagatela 8, Zawadzka.

Która kulturalna Pani lub rodzina w Krakowie, Rzeszowie, *Jarosławiu, Przemyślu* lub *Lwowie* zechciałaby w razie potrzeby odnajmować pokój lub przyjąć u siebie jedną lub dwie nauczycielki pracujące na wsi. Pobyt, zależnie od załatwianych sprawunków może trwać od 1 dnia do kilku dni. Czytelniczki „Prakt. Pani" proszone są o łaskawą pomoc w tej sprawie. Wiemy, że w każdym mieście są osoby, które bardzo pragnęłyby wykorzystać swoje kilkupokojowe mieszkanie przez wynajęcie jednego pokoju. Może tą drogą osoby te uzyskają nowe źródło dochodu a my będziemy mogły spokojnie załatwiać sprawunki. Zgłoszenia z podaniem warunków, prosimy kierować do Redakcji pod

Sprawunki

Potrzebna służąca z gotowaniem na wieś od zaraz, do rodziny nauczycielskiej. Pracy niewiele, jedno dziecko, 2 osoby dorosłe, mieszkanie dwupokojowe. Wynagrodzenie 15—20 zł mies. Zgłoszenia ze świadectwami pod adresem: *L. Rawita* w Bobrowej, p-ta Rudniki k/Wielunia. Reszta szczegółów listownie.

Może by któraś z Pań czytelniczek, skierowała do mnie osobę, którąby mogła przyjść do mieszkania i uszyć mi trzy kołdry. Z góry dziękuję.

Mój adres: Warszawa, Al. Niepodległości 159 m. 57.

Osoba starsza chętnie zajmie się domem Pani, pracującego małżeństwa lub w pensjonacie. Znajomość prowadzenia domu i gospodarstwa. Wymagania skromne.

Oferty do Redakcji pod *B. J.*

Panna z dobrego domu, uczciwa, spokojna, znająca się na szyciu, szuka posady do dziecka lub do starszych państwa, najchętniej na wyjazd.

Adres: Katowice — Poste-restante

Helena 33961

Może która z Pań zarekomenduje mi łaskawie osobę z inteligencji, w średnim wieku, skromnych wymagań, któraby wyręczyła mnie w prowadzeniu gospodarstwa na wsi. Chodzi mi o osobę pewną, umiejętną, pracowitą, znającą się na kuchni, gospodarstwie kobiecym wiejskim, trochę na krawieczyźnie i robotach ręcznych. Warunki są skromne, trzy osoby są stale, latem więcej osób — jest kucharka i pokojówka.

Oferty proszę kierować: **Lubień Kujawski, majątek Wąwał.**

Czy która z Pań prenumeratorek nie zechciałaby mi polecić panienkę, która ukończyła szkołę kroju i szycia na ul. Alberta, aby za odpowiednim wynagrodzeniem udzieliła mi wskazówek fachowych.

Telefon 8-32-80, Warszawa.

Kilimkarka — tkaczka z ukończoną trzyletnią szkołą zawodową poszukuje pracy. Łaskawe zgłoszenia pod *„Chrześcijanka"*.

Czyby która z Pań żyjących samotnie nie zechciała nawiązać znajomości z taką samą samotnicą w celu wspólnego spędzania pobiurowych godzin. Jestem po 40, ale mam wesołe usposobienie i dużo inicjatywy w organizowaniu spacerów, wycieczek. Pragnęłabym kiedyś zamieszkać wspólnie z jakąś miłą, kulturalną Panią. Ewentualne odpowiedzi proszę kierować do Redakcji „Praktycznej Pani" Skrzynka do listów" dla *Urzędniczki*.

Jest do objęcia zaraz posada gospodyni — kucharki przez osobę kulturalną w wieku 35—40 lat w małym folwarku, wymagana dobra i wszechstronna znajomość swego fachu, usposobienie pogodne i uprzejme. Pensja 25—30 zł miesięcznie, szczegóły do omówienia listownego. Zależy mi na osobie lubiącej być dłuższy czas na jednej posadzie.

Oferty proszę kierować pod adresem: Słonim skrytka Nr 1, *M. Gołońska*

Potrzebuję osoby do wyręczenia w gosp. domowym na wsi i jednocześnie wychowawczym do młodszych dzieci.

Kandydatka musi być uczciwa, zdrowa, inteligentna, czysta i lubiąca dzieci. Konieczna znajomość szycia.

Warunki do omówienia. Posada do objęcia od 1-go kwietnia.

Oferty proszę kierować pod adresem: Bydgoszcz ul. Kopernika 6. I p. dla „Prowincja".

Marcowy Konkurs Rozrywek Umysłowych

(Warunki uczestnictwa ogłoszono w Nr 11 „Praktycznej Pani")

ŁAMIGŁÓWKA Nr 4

ułoż. p. Halina Trzoskowa, Gdynia.

Należy wpisać w pola rysunku 14 dowolnych wyrazów pięcioliterowych, rozpoczynających się literą „P" i posiadających w środku litery, które utworzą kolumnę środkową „Praktyczna Pani".



BILETY WIZYTOWE Nr 5

ułoż. p. Zofia Grabowska, Wyszogród n/Wisłą.

IRENA KINDZKA

RENA KROKLOT

Kim są te Panie?

ARYTMOGRAF Nr 6

ułoż. p. Zofia Grabowska, Wyszogród n/Wisłą.

Po odgadnięciu wyrazów pomocniczych zastąpić w tekście cyfry odpowiednimi literami, po czym odczytać rozwiązanie.

Wyrazy pomocnicze:

Tytuł powieści Conrada = 1—2—3—4—5—6—7—8—9—7—5.
Roślina trująca = 10—11—8—12—13—14
Znak pierwiastka chemicznego = 15
Miasto pow. w woj. wileńskim = 16—17—7—18—6—7—5—9—19
Miasteczko w częstochowskim = 20—21—22—19—21—24—17.

Tekst: 16—17— 7—18—14—19—15—24—22— 8—12—17— 7— 8—22— 7— 8—14—21— 5—17—19—17—24—22— 8—12—11— 8— 6—22— 6—22—18— 1—14—13—22— 5— 1— 2— 3— 6— 7—10—13—16— 9— 7— 8— 4— 7— 8— 2—20—21—22—19—21—22— 3— 6— 7.

Sprostowania: W wynikach konkursu styczniowego mylnie ogłoszono ilość zadań rozwiązanych przez p. Janinę Kobylińską w/m., która nadesłała 9 trafnych rozwiązań. — W tymże numerze omyłkowo podano wyraz pomocniczy w rozwiązaniu arytmografu Nr 6, a mianowicie powinno być: „duch", zamiast jak błędnie podano: „anioł".

KUPON Nr 2 MARCOWEGO KONKURSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI"

lekko nagrzanym piecu mniej więcej 25 minut.

15. MAZUREK MIGDAŁOWY

Zrobić gęsty syrop z ½ kg cukru i smażyć aż do zrumienienia (patrz uwagi o smażeniu cukru). Usiekać ½ kg obranych migdałów na kaszę, wsypać w syrop, dobrze wymieszać, rozsmarować na opłatki. Zrobić lukier z 40 dk pudru, utartego z sokiem z jednej cytryny lub pół pomarańczy i szczypty kwasku cytrynowego w proszku i kieliszka rumu, posmarować mazurek, wstawić na 10 minut w piec po obiedzie dla obsuszenia.

16. MAZUREK MAKARONIKOWY

Zemleć w maszynce 80 dk migdałów ze skórką (po starannym obtarciu z pyłu), dodać 8—10 sztuk gorzkich, wymieszać z równą ilością na wagę pudru, dodać skórkę otartą z cytryny (kto lubi może cukier dać z zapachem wanilii, w tym wypadku cytrynowa skórka nie jest konieczna). Wbić 5 jaj całych, ubitych z 4-ma łyżkami mąki, wcisnąć sok z cytryny, a na koniec dodać pianę z 5 białek. Rozsmarować na opłatki, obsuszyć w słabo nagrzanym piecu.

17. MAZUREK MARCEPANOWY

Upiec, nie rumieniąc zbytnio, kruchy placuszek, zagnieciony z 2 szklanek mąki, dobrej łyżki masła, 1 jajka i 2 łyżek cukru. Na masę utrzeć 40 dk migdałów bez skórki, w tym kilka gorzkich, dodać 20 dk cukru-pudru i ucierać, dodając po jednemu tyle białek z lekka ubitych, aby się masa złączyła, ale była gęsta. Rozsmarować połowę na gotowym placku, na to dać warstwę smacznej marmolady, pokryć drugą połową migdałowej masy i podsuszyć w letnim piecu. Ubrać suchymi owocami w cukrze.

18. MAZUREK WARSZAWSKI

Pół kg migdałów słodkich, ze skórką utrzeć w maszynce, wymieszać z ½ kg mąki, 40 dk cukru, ½ kg masła, wbić 4 jaja, wsypać łyżeczkę cynamonu, pół łyżeczki mielonych goździków, zagnieść ściśle ciasto, rozwałkować dość grubo, mniej więcej na palec, wykroić koła wielkości talerza lub kwadraty, z tegoż ciasta zrobić ranty, które przylepić smarując białkiem. Upiec na dobrze rumiany kolor, ostrożnie, aby nie spalić. Po ostygnięciu napełnić jaką kto chce masą, lukrem, na wierzch dać warstwę galarety i posypać migdałami.

BABY I PLACKI

Z babami to prawdziwy kłopot! Zdawało by się, że taki okrzyk przystoi tylko rodowi męskiemu, a to właśnie my, kobiety, mamy kłopot z tym rodzajem bab o jakim będę poniżej mówiła.

Im wykwintniejsze ciasto na babę wielkanocną, tym ostrożniej trzeba się z nim obchodzić, tym trudniej je upiec. Powinno mieć dobry piec, piekarnik, umiejętnie nagrzany, a w miastach o to dość trudno, to też najczęściej nosi się ciasto nałożone w donice do piekarza. Pewnie, że to jest wyjście nie najgorsze, o ile piekarz dba naprawdę o staranne wywiązanie się z zadania, albo pójdzie do niego z ciastem osoba znająca się na rzeczy i energiczna, która go trochę dopilnuje lub wbije w ambicję.

W angielskiej kuchni ciężkie, tj. tłuste baby jest piec ryzykownie, bo i piec trudno nagrzać równomiernie i poruszać baby nie należy.

Jeżeli nagrzewamy piekarnik, należy napalić mocno, drobno rąbanym drzewem, o ile można sosnowym. Kiedy się palić przestanie, rozrzucić węgle czerwone jeszcze po całym dnie, aby się równomiernie ogrzało. Kiedy przygaśnie i zostanie wymiecione, próbujemy siły nagrzania, rzucając w piec mąkę. Jeżeli od razu trzeszczy i zaraz się pali, trzeba trochę odczekać, dobry jest wtedy, kiedy mąka się stopniowo rumieni.

Baby normalnej wielkości, potrzebują stać w piecu koło godziny a czasem i 1½.

Robotę koło bab należy zaczynać wcześnie, ponieważ przy słabo działających drożdżach może się to ciągnąć 10—12 godzin a trzeba liczyć najmniej na 8—9.

W izbie, gdzie się robi ciasto, powinno być ciepło, unikać otwierania drzwi i okien, bo to tamuje rośnięcie.

Co się tyczy materiału, używanego na ciasto, powinien on być na baby pierwszorzędnej jakości. Jeżeli to niemożliwe, lepiej zrobić placek, który też może być smaczny, a nie będąc tak wysoki i lekki nie jest tak wrażliwy w wykonaniu. Mąka w dobrym gatunku powinna być przesuszona w cieple i przesiana. Cukier-puder przesiany. Rodzynki przebrane, wymyte, bez pestek, po myciu obsuszone. Migdały ze skórki oparzone. To wszystko, dla ułatwienia sobie roboty, można przygotować dzień pierwej.

Drożdże powinny być świeże, liczymy ich przeciętnie 5 dk, czyli 50 gramów na kg mąki.

Jajka muszą być świeże, winno się ich mieścić 18—20 na jeden kg.

Ponieważ zdarzają się z jajami częste niespodzianki, można, zwłaszcza w mieście, łatwo trafić na pewien procent zepsutych, dlatego należy dla uniknięcia przykrości, czy zamętu, mieć zawsze w pogotowiu trochę więcej jaj niż potrzeba.

Żółtka należy starannie oddzielać od białek, odejmując tzw. zarodki, (które nie są zresztą zarodkami), ponieważ obciążają ciasto. Żółtka ucieramy zwykle z cukrem ma to na celu wbicie w nie przy ucieraniu pewnej ilości powietrza, przez co masa staje się pulchniejsza. O ile używamy białek, ubijamy je też na sztywno, aby jak najwięcej powietrza wbić do nich. Dlatego też, łącząc białka z ciastem, czynimy to lekko, aby nie opadły, czyli po prostu nie wypuściły powietrza, nie będą wówczas miały własności spulchniających.

Jeżeli bijemy dużo żółtek, najlepiej ubić je w naczyniu do robienia masła.

Zazwyczaj pozwalamy babom rosnąć trzykrotnie, pierwszy raz robimy rozczyn z drożdży, mąki, mleka i trochy cukru, co przyśpiesza robwój drożdży. Rozczyn gęstości śmietany przysypujemy mąką. Kiedy po tworzących się w mące szczelinach poznajemy że drożdże ruszyły, dodajemy wszystkie dodatki według przepisu, nie wszystkie od razu, ciągle wyrabiając ciasto, mniej więcej godzinę, okryć serwetą, postawić w ciepłym miejscu izby. Kiedy ciasta przybędzie prawie drugie tyle, wyrabiać jeszcze 10—15 minut, nakładać w formy nie więcej jak 1/3. Od tej chwili trzeba się z babą obchodzić „jak z jajkiem", unikać wstrząsów i powiewów.

Wstawić w piec z namysłem, żeby już nie poruszać.

Czy baba upieczona, poznajemy po nakłuciu jej cieniusieńkim drewienkiem. Jeżeli ciasto lgnie do patyczka, baba nie jest jeszcze gotowa. Ponieważ drewienka łatwo się łamią a grubsze naruszają ciasto, praktyczniej zrobić tak:

W czasie nakładania w formy ciast, wetknąć ostrożnie w każdą formę po 2 cienkie słomki, jedną w oddaleniu od drugiej o jakie 3 palce w środku baby.

Po godzinie pieczenia jedną słomkę delikatnie wyciągnąć. Jeżeli sucha, wyjąć babę, jeżeli bardzo wilgotna i lepka, potrzymać około ½ godziny, jeżeli słabo wilgotna 15 m. i wyjąć wówczas drugą na próbę.

Wyjmować z pieca bardzo ostrożnie. Jeżeli forma była wyłożona papierem, wysunąć ostrożnie z formy na poduszkę, zasłaną obrusem i ostrożnie odjąć papier, który przeszkadza wyparowaniu. Baba powinna leżeć bokiem i trzeba ją co kilka chwil na inny obracać, aby się równo wypociła. Formy smaruje się masłem i wysypuje sucharkiem. Baby, których nie wyjmujemy z formy, jeśli jest gliniana, należy wraz z formą kłaść na bok i obracać, mniej jest wówczas narażona na opadnięcie.

Za trzecim razem pozwalamy babom z lekka ruszyć i wstawiamy w piec, jeżeli za bardzo wyrosną, będą puste w środku.

Gęstość ciasta surowego sprawdzamy w ten sposób, że bierzemy trochę ciasta w garść i ściskamy pięść. Ciasto wyciska się wtedy koło wielkiego palca w bańkę. Jeżeli wyciska się łatwo, ale po wyciśnięciu bańka się nie rozlewa, ale trzyma w kulce, ciasto jest dobre, jeżeli się płasko rozchodzi, należy dodać mąki.

Jako zasadę uważamy, że przy każdym dodatku do mąki czy to jaj, masła itp., wyrabiamy je ½ godz. ogółem zaś póty, aż się przestanie lepić do rąk.

Jeżeli w przepisie mowa o maśle topionym czy sklarowanym, rozpuszczamy je powoli, zbieramy z wierzchu pianę i zlewamy z osadu.

Przy robieniu bab, należy pomyśleć o tym aby od razu zużytkować białka i gorsze części masła.

Te ostatnie najlepiej użyć do obiadu a białka na marengi, mazurki itp. lub specjalną babkę na białkach.

1. BABY ZWYCZAJNE

Na 4 litry mąki wziąć 1/8 kg drożdży, które rozpuścić w szklance letniego mleka. Mąkę wsypać w nieckę czy miskę, w środek wlać drożdże i wymieszać tylko z częścią mąki, oraz trochą mąki przysypać. Kiedy ruszy wlać 40 żółtek ubitych z 60 dk cukru-pudru, wymieszać wszystko z resztą mąki, wsypać 10 dk siekanych, obranych migdałów, skórkę otartą z 2—3 cytryn, siekanej skórki pomarańczowej 5 dk, 20 dk rodzynków bez pestek, łyżeczkę od kawy soli i wybijać wszystko rękami godzinę. Następnie wlać 3 szklanki topionego masła i jeszcze wybijać 30—40 minut, po czym odstawić aby w spokoju podrosło. Kiedy mniej więcej połowa przyrośnie, na-

kładać w formy, poczekać chwilę aż ruszą, wstawiać w piec na dobrą godzinę. Patrz uwagi wstępne.

2. BABY PARZONE

Litr mąki zaparzyć trzema szklankami mleka, wyrabiać na gładką masę aż do przestygnięcia. Ubić sześć szklanek żółtek, na co wyjdzie około 60 — 70 jaj, z 40 dk cukru, wlać w ciasto równocześnie z drożdżami, których rozpuścić w trosze mleka 15 dk, wymieszać, poprószyć z wierzchu mąką, dać podrosnąć. Gdy ruszy, dosypać 3 litry mąki, wybijając godzinę, następnie wlać 4 szklanki toplonego masła, dosypać 40 dk cukru, łyżeczkę od kawy soli, 10 dk siekanych migdałów i co kto woli dla zapachu albo 10 gorzkich tartych migdałów, laskę wanilii czy skórkę z 2 — 3 cytryn delikatnie otartą. Wybijać jeszcze 30 minut, odstawić do wyrośnięcia, gdy drugie tyle przybędzie nakładać w formy wysmarowane masłem i wysypane sucharkiem, kiedy ruszy wstawić w piec. Patrz uwagi wstępne. Ciasto nie powinno być gęste, ale tzw. wolne.

Proporcje obliczone na całe święta na osób 6. Jeżeli pieczemy te baby na przyjęcie, proporcje i w pierwszych i drugich babach obliczamy na 18—20 osób.

3. BABY ŻÓŁTKOWE

Kosztowne te babki robimy zwykle w mniejszej ilości. Podany przepis wystarcza na dwie średnie baby. Litr mąki ucierać z litrem żółtek roztartych i przecedzonych, dolać 2 szklanki masła, szklankę cukru, szklankę mąki, w której rozrobiono 10 dk drożdży, siekanych migdałów 10 dk. 10 sztuk gorzkich utartych.

Całą tę masę nie wybijać, ale ucierać w glinianej misie wałkiem w jedną stronę aż się zaczną w cieście robić pęcherzyki. Wtedy wlać do formy i czekać aż ruszy, ponieważ nie dalśmy im podrastać uprzednio. Kiedy nałożone w formę mniej niż 1/3 formy, wypełni formę odrobinę ponad połowę, wstawić w gorący piec.

Patrz wstępne uwagi.

4. BABA ŻÓŁTKOWA INACZEJ

Sześć szklanek żółtek przetrzeć przez sito i ucierać z 40 dk cukru pudru. Wlać sklarowanego masła 40 dk, ucierać dalej aż się zrobi gładki krem, co zajmie około 30 minut. Wsypać 4 szklanki mąki i wlać szklankę mleka z 10 dk drożdży, znowu ucierać 30 minut i odstawić aby ruszyło. Kiedy podrośnie, wybić jeszcze doskonale, wlać w formy nieco mniej ni ½, a gdy ciasto ruszy wstawić do pieca. Jeżeli się zbyt szybko rumienią, osłonić papierem.

5. BABY UKRAIŃSKIE

Ubić razem w ciągu całej godziny 25 żółtek i 7 jaj całych. Przez ten czas druga osoba zaparzy ¼ kg mąki 2½ szklankami wrzącego mleka, nakryje ciasto, niech postoi ½ godziny. Do ubitych jaj wlać szklankę mleka, w którym zostały rozpuszczone drożdże (10 dk) tak, że płynu będzie więcej niż szklanka. Zaparzoną mąkę rozetrzeć dokładnie, żeby grudek nie było, wlać w nią jaja z drożdżami, przecedzając przez sito, wymieszać, posypać mąką niech postoi aż ruszy. Wtedy wsypać ½ łyżeczki soli, 4 dobre szklanki mąki, wyrabiać 30 minut, wlać ¼ kg masła roztoplonego, z uwagi że sporo odejdzie, wziąć świeżego 30 dk, dosypać cukru 25 — 30 dk, dodać 10 — 12 sztuk tartych gorzkich migdałów, skórkę 2 cytryn, wyrabiać dopóki się na cieście nie zaczną ukazywać pęcherze. Wtedy odstawić, osłonić serwetą, niech rośnie. Rondel wyłożyć formą, uszytą z papieru nasmarowaną masłem i wysypaną bułką, wlać ciasta 1/3. Gdy ciasta drugie tyle przybędzie, wstawić w piec. Proporcja na 15 — 20 osób.

Patrz uwagi wstępne.

6. BABY UKRAIŃSKIE INACZEJ

Litr żółtek starannie oczyszczonych, szklankę białek ubijać razem godzinę. Osobno zaparzyć 6 szklanek mąki 3 szklankami mleka, zostawić okryte serwetą przez 30 minut. Rozpuścić w 1½ szklanki mleka 12½ dk drożdży i wlać w jaja. Mąkę zaparzoną rozetrzeć dokładnie żeby nie było grudek, wlać w nią jaja z drożdżami, rozmieszać, posypać mąką, dać podrosnąć. Gdy mąka zacznie pękać na znak, że pod nią ciasto rośnie, wsypać ½ łyżeczki soli, dodać mąki tak aby ogółem było 3 litry i wybijać 30—40 m. Wlać nieco więcej nad szklankę masła, znowu wybijać 15—20 m. wsypać 40 dk cukru-pudru, 10 utartych gorzkich migdałów lub skórkę otartą z cytryny. Wyrabiać aż się zaczną w cieście pokazywać pęcherze. Okryć, niech podrośnie.

Zrobić formy z papieru, włożyć w rondle tak, aby papier wystawał nad rondel. Nałożyć 1/3 ciasta, gdy podrośnie drugie tyle, wstawić w piec mniej więcej na godzinę.

3. MAZUREK MAKOWY

Wymoczony, odcedzony mak zemleć w maszynce. Na ¼ kg maku dodać cukru lub miodu do smaku, 10 dk utartych migdałów, szczyptę wanilii, 5 dk drobno usiekanej smażonej pomarańczowej skórki. Masę tę położyć na upieczonym placuszku. Z reszty ciasta zrobić na wierzchu cienką kratkę i wstawić do pieca, żeby się kratka ładnie upiekła. Polukrować.

4. MAZURKI Z MARMOLADĄ

Na kruchym cieście można robić mazurki z wszelkiego rodzaju marmolad gotowych, można też ubrać je siekanymi konfiturami zmieszanymi z tartymi orzechami lub migdałami. Od wilgotnej masy miękkie zbytnio ciasto, dlatego powinna ona być gęsta i jeszcze podeschnąć w piecu.

5. MAZUREK Z POWIDŁAMI

Dobre gęste śliwkowe powidła przetrzeć przez sito. Na szklankę powideł wsypać ½ szklanki tartych migdałów lub fistaszek, czy jakichkolwiek orzechów.

6. MAZUREK BAKALIOWY

Zemleć ¼ kg fig i ¼ kg rodzynek sułtańskich, w maszynce, rozsmarować na upieczonym cieście.

7. MAZUREK BAKALIOWY INACZEJ

Oskrobać z pestek ¼ kg daktyli, i ¼ kg suszonych śliwek, zemleć w maszynce, dodać niemielonych tylko siekanych drobno 15 dk prunelek lub moreli suszonych, rozsmarować na upieczonym placuszku, posypać migdałami, przycisnąć.

8. MAZUREK POMARAŃCZOWY

Ugotować w 2—3 wodach pomarańczę, gdy zmiękcie rozciąć, wyrzucić pestki, zemleć pomarańczę w maszynce i utrzeć z 20 dk pudru, dodając po jednemu 6 żółtek, pół szklanki mąki ziemniaczanej i na końcu pianę z 6 białek. Upiec na blasze posmarowanej masłem lub lepiej na blasze wyłożonej posmarowanym papierem.

9. MAZUREK CYTRYNOWY

Zrobić jak pomarańczowy, biorąc jedną, dużą cytrynę.

10. MAZUREK CYGAŃSKI

Sześć jaj utrzeć z ¼ kg pudru z niepełną szklanką mąki. W tę masę wsypać 2 szklanki rodzynków koryncklich, tyleż sułtańskich i szklankę siekanych orzechów lub migdałów. Gdyby masa była za gęsta, dodać jajko. Nakładać dość grubo na posmarowaną blachę, upiec w niezbyt gorącym piecu.

11. MAZUREK CYGAŃSKI INACZEJ

Ćwierć kilograma koryntek, tyleż sułtanek, ¼ kg suszonych moreli drobno usiekanych zmieszać z 3—4 łyżkami cukru, 3 łyżkami mąki i tylu całymi jajami aby się dało wymieszać. Piec jak poprzedni.

12. MAZUREK CYGAŃSKI JESZCZE INACZEJ

Wziąć po ¼ kg fig drobno szatkowanych, koryntek, sułtanek i szklankę moreli suszonych, kto chce może dodać migdałów lub fistaszek, a nawet trochę smażonej skórki pomarańczowej. Wsypać 10 dk mąki, 10 dk cukru i tyle jaj aby się dobrze połączyło. Piec jak poprzednie.

Są osoby, które do mazurków cygańskich, składających się ze słodkich rodzynków itd. nie dają wcale cukru. Są bez niego doskonałe, bo mniej mdłe.

Mazurki cygańskie są bardzo smaczne, wykwintne, a bardzo łatwe w robocie i prędkie.

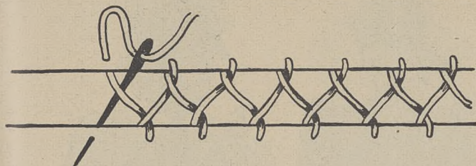
13. MAZUREK CZEKOLADOWY Z CHLEBEM RAZOWYM

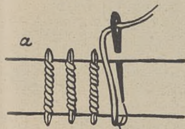
Zmieszać razem 1½ szklanki tartej, ciemnej czekolady, ¼ kg lub, jeśli kto lubi bardzo słodko, 30 dk cukru-pudru, pół szklanki tartych migdałów w tym 3—4 gorzkie, 2 szklanki mąki zrobionej z suszonego razowego chleba i 3 jaja surowe. Utrzeć na gładką masę w niepolewanej, glinianej misce, rozsmarować na opłatku i posypać migdałami cienko struganymi. Upiec w umiarkowanym cieple.

14. MAZUREK CZEKOLADOWY

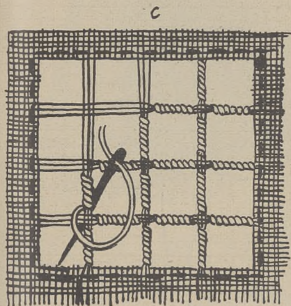
Zmieszać razem po 40 dk tartych migdałów, czekolady i cukru-pudru, wbić pięć jaj, 3 żółtka i ucierać aż się masa zrobi rzadka. Smarować opłatki i upiec w bardzo

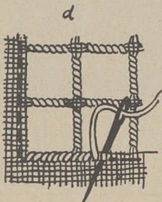
Mereżki

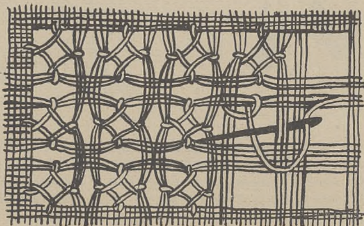












Dwie pierwsze mereżki od góry, to sposób łączenia dwóch brzegów materiału. Robota tej mereżki polega na chwytaniu brzegów materiału od spodu, mając igłę pod ostatnio przewleczoną nitką.

Mereżka oznaczona literami **a** i **b** — to tzw. mereżka „cięta". Spełnia ona to samo zadanie co poprzednia. Od jednego brzegu materiału do drugiego przeciągamy kilkakrotnie nitkę (rys. a), po czym okręcamy słupek jak wskazuje rys. b.

Dalsze rysunki **c** i **d** — to znana siateczka „toledo", powstała z wyciągniętych nitek, okręcona tym samym sposobem co mereżka „cięta". Ilość wyciągniętych nitek uzależniamy od wielkości krateczki, jaką chcemy wykonać. Okręcanie możemy wykonać w dwojakim porządku: jak pokazane na rys. c — sposobem schodkowym, lub prowadzić okręcanie idąc po nitkach poziomo. Po wyciągnięciu i przycięciu niepotrzebnych nitek oprowadzamy brzegi gęstą fastrygą, po czym obrzucamy jak na rys. **d**. Rys. c pokazuje moment przejścia z jednego schodka na następny.

Ostatnia mereżka bardzo efektowna i nietrudna, nadaje się do wypełniania całych powierzchni poduszek dekoracyjnych i, częściowo, bieżników, serwetek, obrusów itp.

Kratkę, wolną od nitek, wypełniamy tzw. pająćzkami, których wykonanie jest prawie to samo co w mereżce pierwszej od góry, z tą tylko różnicą, że tu chwytamy za pewną ilość nitek w powietrzu, przyczem igła znajduje się na wierzchu nitki ostatnio przeciągniętej. Nitkę od jednego pajączka do drugiego przeprowadzamy pod spodem. Brzegi w tej mereżce należy obrzucić, jak w toledo.



89 P. P. Szykowna suknia z gładkiej cienkiej wełny lub matowego jedwabiu z oryginalnie przeciętymi kieszonkami.

90 P. P. Bardzo miła sukieneczka, którą można równie dobrze zrobić z ciemnej wełny jak matowego jedwabiu. Szczególnie ładnie będzie wyglądała sukienka w kolorze rdzawym z czarnymi aksamitkami i ciemnordzawym paskiem.

91 P. P. Sukienka z grubego tiulu w grochy, spód jedwabny.



92 P. P. Zgrabna sportowa sukienka, spódnica w głębokie fałdy ozdobione ręcznym stebnowaniem.

93 P. P. Czarna suknia z jedwabiu, karczek i wachlarze spódniczki z plisowanej żorżety.

94 P. P. Efektowna suknia z wzorzystego jedwabiu, na tle białym, wzór czarny i zielony.



95 P. P. Komplecik spacerowy złożony ze spódniczki całej zapinanej z przodu i krótkiego bolera podbitego barwną podszewką harmonizującą z bluzką. Na rewiach mody pokazywano taki kostiumik złożony nie z bluzką ale z całą prostą, letnią sukienką, która wylaniala się po rozpięciu spódnicy. Czy sukienka się w ten sposób nie gniecie to pytanie, w każdym razie ten sposób ubrania nadaje się doskonale do zastosowania przy kostiumach kąpielowych i plażowych.

96 P. P. Kostium złożony z gładkiej popielatej spódniczki i barwnego żakiecika z fabrycznego trykotu.

97 P. P. Wesoły komplecik składający się z kolorowej spódniczki i żakiecika w szkocką kratę.

Konto P. K. O. Nr 14.400 **Pocztowy przekaz rozrachunkowy Nr 636.**

Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel: 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBINSKA

Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ", Warszawa.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

Wykrój na odwrotnej stronie

Praktyczna Pani №12

SUKNIA DLA PRZYSZŁEJ MATKI

KOSTJUM do konnej jazdy. gors: 96cm. biodra: 106cm.

Potrz. ilość materiału: 2m70cm szer. 1m. 40cm.

2 połowa tyłu żakietu

1 połowa przodu żakietu

4 spód rękawa

3 wierzch rękawa

8 połowa tyłu spodni

7 połowa przodu spodni

9 klapka do żakietu

11 klapka do kieszeni-spodni

10

9

kieszeń do spodni

kołnierz 5

16 rękaw

14 połowa tyłu sukni

12 połowa przodu sukni

13 bok przodu

15 podszycie do klapki

SUKNIA dla przyszłej matki

Potrzebna ilość materiału: 2m 75cm szerokości 1m. 30cm.

linia załamania

linia załamania

zaszewka

zaszewka 12

bok

bok

klapki

podszycie

do przodu

przód rękawa

środek przodu 12

środek tyłu

linia załamania

KOSTJUM DO KONNEJ JAZDY.

Praktyczna Pani No 12 1933 r.

